Crostini mit Provolone, Schinken und Tomate

Provolone stammt ursprünglich aus Süditalien. Ende des 19. Jahrhunderts, nach der Vereinigung Italiens, zogen viele süditalienische Käser nach Norden und produzierten ihren Käse dort in grösseren Mengen und unterschiedlichen Varianten. Erst dort wurde der Name Provolone geprägt. Provolone ist ein Filata-Käse, bei dem die Bruchmasse vor der Reifung in einer Salzlake gesäuert und gebrüht wird, er ist mild und weich und schmilzt im Ofen sehr leicht und trotzdem fliesst er nicht einfach weg. Beim Abkühlen wird er nicht gummig, sondern nimmt eine leicht mürbe Konsistenz an.

Provolone, klein gewürfelt, mit Schinken und Tomaten vermischt, ist eine gute Auflage für im Ofen überbackene Crostinis - Kleine Käseschnittchen al'italienne.
Leicht angetrocknetes Brot ist für die Crostinis besser geeignet als frische Brotscheiben.

Zutaten

3	Scheiben Parisette, 1 oder 2 Tage alt
100g	Provolone (mild)
30g	gekochter Schinken
1	Picadilly-Tomate
1	Knoblauchzehe
	Olivenöl
	Paprika mild, Pfeffer

Zubereitung

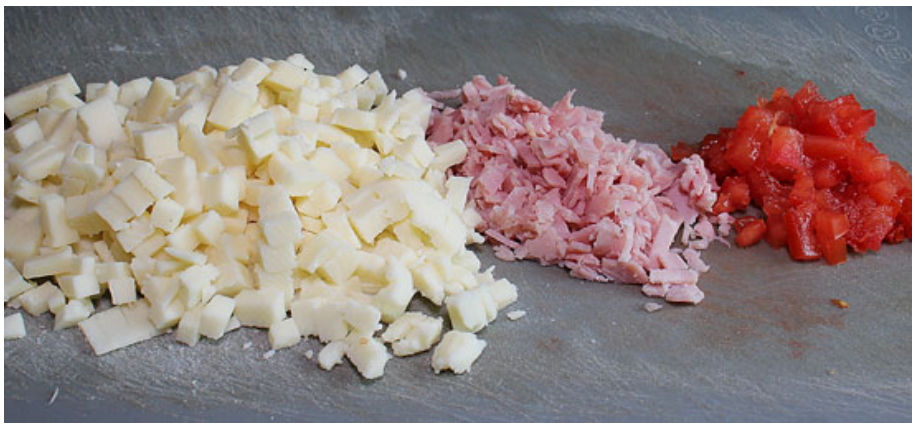
Ofen auf 200° vorheizen.

Brotscheiben auf ein leicht eingeöltes Backblech legen und mit Olivenöl einpinseln. Im Ofen anrösten bis die Brotscheiben leicht braun sind (ca. 6-7 Minuten).

Provolone klein würfeln. Tomate längs vierteln, die Kerne herausschaben und das

Fruchtfleisch klein würfeln. Schinken klein würfeln. Alles zusammen vermischen und mit Pfeffer würzen.

Angeröstet Brotscheiben mit der angeschnitten Konblauchzehe einreiben. Provolone-Mischung gut gehäuft und kompakt auf die Brotscheiben betten. Mit den Fingern etwas festdrücken.

Crostini für ca. 10 Minuten in den Ofen schieben.

Crostini anrichten und mit wenig Paprika bestäuben (hab ich fürs Foto leider vergessen).