



Ciabatta mit Tomaten und Sardellen



- **Küche:** Italienisch
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Herrlich italienisch, würzig und erfrischend

Zutaten

- 350 g Tomaten
- Saft und Abrieb 1/2 Bio-Limone
- 1 El heller Balsamico
- 3 EL Olivenöl
- Pfeffer, etwas gemahlener Chili, Salz
- 4 - 5 Sardellenfilets in Olivenöl eingelegt, ca.12 g
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 2 - 3 Stiele Oregano, gezupft, gehackt
- 8 - 10 Scheiben Ciabatta ca.150 - 170 g

Zubereitungsart

Schritt1

Die Tomaten kurz in kochendem Wasser brühen und sofort in kaltem Wasser abkühlen.

Schritt2

Schälen, vierteln, Kerne herausschneiden und in kleine Würfel schneiden. (Tomate Concassée)

Schritt3

Den Balsamico mit dem Limonensaft und dem Abrieb, sowie Salz, Pfeffer, etwas gemahlenem Chili und einer Prise Zucker würzen.

Schritt4

Das Olivenöl unterrühren, den gehackten Oregano dazu geben.

Schritt5

Die Sardellen ablaufen lassen, abtupfen und in der Länge halbieren.

Schritt6

Das Ciabatta Brot mundgerecht auf Größe schneiden und unter den Grillschlangen des Backofens bei 200° C 2 - 3 min. rösten. Anschließend mit der halbierten Knoblauchzehe einreiben.

Schritt7

Nunmehr die angemachten Tomaten verteilen und die Sardellenstreifen darüber geben und servieren.

Rezeptart: Crostini **Tags:** bruschetta, erfrischend, sardellen, würzig **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ciabatta-mit-tomaten-und-sardellen/>