

# Ciabatta Sandwich mit Mozzarella und Parmaschinken

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
  
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein "Gourmet Sandwich" für jeden Tag, man gönnt sich ja sonst nichts!

## Zutaten

- Für den Belag:
  - 1 Ciabatta Brot für 4 Personen
  - 150 g geschnittener Parma Schinken
  - 150 g geräuchertem Mozzarella
  - 50 g getrocknete Tomaten in Öl
  - Einige Basilikumblätter
  - Etwas Knoblauchöl zum Braten
- Für des Pesto:
  - 80 g Pinienkerne
  - 1 Knoblauchzehe
  - 100 ml Olivenöl
  - 2 EL Ketchup
  - 1 Spur Cayennepfeffer
  - Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### Schritt2

Die Vorbereitung:

### **Schritt3**

Das Ciabatta Brot zunächst waagrecht aufschneiden und dann vierteln. Die Ciabatta - Scheiben in Knoblauchöl kross anbraten, dann salzen und pfeffern.

### **Schritt4**

Das Pinienkern Pesto:

### **Schritt5**

Die abgetropften Tomaten, die Pinienkerne und die Knoblauchzehe mit Olivenöl im Mixer pürieren, mit Ketchup, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken, die Ciabatta bestreichen.

### **Schritt6**

Mozzarella in Scheiben „dachziegelartig“ darüber verteilen, dann folgt der Parma Schinken und einige Basilikumblätter.

### **Schritt7**

Das Ciabatta Oberteil drauf setzen, guten Appetit.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** mozzarella, parmaschinken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ciabatta-sandwich-mit-mozzarella-und-parmaschinken/>