



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/>