



Herzhaft. fruchtig, Ciabatta Pizza

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Wieder nicht zum Einkaufen gekommen? Hier eine schnelle Verlegenheits-Pizza in 20 Minuten gemacht

Zutaten

- 1 Ciabatta Brot, 450 g
- 200 g gekochter Schinken, in dünnen Blättern geschnitten
- 200 g Camembert, in Scheiben
- 3 Äpfel, geschält, entkernt, (ca. 500 g) in 1/2 cm dicken Scheiben
- 200 g rote Zwiebeln in halben Scheiben
- Etwas frischer Majoran und Schnittlauch, gehackt
- 6 El Olivenöl
- Salz, Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C Umluft vor heizen.

Schritt2

Die Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, bräunen, etwas mit Paprika Farbe nehmen lassen. Salzen, Majoran dazu geben, aus der Pfanne nehmen. Die Apfelscheiben in der gleichen Pfanne von jeder Seite 1 min. braten, etwas pfeffern.

Schritt3

Das Ciabatta Brot waagrecht halbieren, die Schnittflächen mit Olivenöl beträufeln.

Schritt4

Auf das flache Backblech legen und zuerst mit den Zwiebeln, dann dem Schinken und Camembert

Scheiben belegen.

Schritt5

12 min. auf der 2. Schiene von oben überbacken und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** in 20 Minuten, snack, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhaft-fruchtig-ciabatta-pizza/>