



Mediterraner Ciabatta Snack

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **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' : '', 'yield' : '' });
```

Wieder nicht zum Einkaufen gekommen, was ist denn da noch so im Kühlschrank?

Zutaten

- 1 Ciabatta zum Aufbacken
- 4 El Ajvar / Paprikapüree
- 100 g gekochter Schinken in dünnen Streifen
- 12 Kirschtomaten, halbiert
- 125 g Mini-Mozzarella-Kugeln, halbiert
- 12 schwarze Oliven ohne Stein, halbiert
- Salz, Pfeffer, 4 El Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Das Ciabatta Brot in Scheiben schneiden und mit dem Paprikapüree bestreichen, auf das Ofengitter setzen.

Schritt2

Die Schinkenstreifen verteilen, ebenso die Oliven, die Tomaten obenauf die halben Mozzarella Kugeln. Salzen und frisch geriebenen Pfeffer darüber geben mit etwas Olivenöl beträufeln.

Schritt3

Für 14 - 15 min. auf der untersten Schiene des auf höchste Stufe vorgeheizten Backofens geben, überbacken.

Schritt4

Sofort heiß und knusprig verzehren, schmeckt aber auch kalt

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** einfach, schneller, unaufwendig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterraner-ciabatta-snack/>