



Warmes Ciabatta Brot mit Ziegenkäse und Tomaten

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der toll Snack für zwischendurch

Zutaten

- 1 frisches Ciabattabrot
- 200 g Ziegenkäse in Scheiben
- 4 - 5 vollreife Freilandtomaten in Würferln
- 1 gedrückte Knoblauchzehe
- 40 g Etwas Butter
- 2 El Kräuterpesto
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Das Ciabatta Brot in mundgerechte Scheiben schneiden.

Schritt2

In der Butter mit 1/2 gedrückten Knoblauchzehe appetitlich braun und kross heraus braten. Danach etwas salzen und pfeffern und mit einer !/2 Knoblauchzehe abreiben..

Schritt3

Die Tomaten in kochendem Wasser kurz brühen, in Eiswasser "abschrecken", abziehen, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. („Tomate concassée“)

Schritt4

Mit dem Kräuter Pesto anmachen, ev. etwas pfeffern.

Schritt5

Das Ciabatta Brot mit einer Scheibe Ziegenkäse belegen und einen Löffel Tomate concassée darüber geben, mit etwas Pesto beträufeln und lauwarm servieren

Rezeptart: Crostini **Tags:** fleischlos, für jeden tag, warmer snack **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/warmes-ciabatta-brot-mit-ziegenkaese-und-tomaten/>