




Gebackenes Sandwich mit Tomaten, Schinken, Mozzarella und Basilikumbutter



 Zeit gesamt
20min

 Zubereitungszeit
10min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Cherrytomaten	100 g
Mozzarella	1 St.
Basilikum, frisch	20 g
Butter	6 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Ciabatta-Brot	1 St.
Kochschinken	4 Scheiben
Rucola	50 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Tomaten waschen und vierteln. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken.
2. In einer Schüssel Basilikum mit weicher Butter, Salz und Pfeffer vermengen. Ciabatta längs halbieren und mit Basilikumbutter bestreichen. Untere Seite mit Schinken, Tomaten und Mozzarella belegen. Ciabatta jeweils mit der geschnittenen Seite nach oben auf ein Backblech mit Backpapier legen und im Ofen ca. 10 Min. backen.
3. Rucola waschen und trocken schütteln. Ciabatta aus dem Ofen nehmen, mit Rucola bestreuen und Oberseite daraufklappen. Portionieren und auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 310 kcal

Kohlenhydrate 15 g

Eiweiß 10 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 24 g
