

Ciabatta mit Pfeffer- Carpaccio



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 1 Stück Ciabatta-Brot (Art. 801)
- 30 g Tasmanische Pfeffermarinade (Art. 96491)
- 30 ml Olivenöl (Art. 96416)
- 30 g Ruccola
- 180 g Carpaccio
- 45 g Parmesan
- Meersalz

Haltbarkeit:

Belegtes Sandwich ca. 2 Std.

Zubereitung:

Das Ciabatta der Länge nach aufschneiden und mit dem Gemisch aus Pfeffermarinade und Olivenöl ganz dünn bestreichen.

Auf die untere Brothälfte den Ruccola verteilen und mit dem Carpaccio großzügig belegen.

Dieses mit Meersalz würzen und mit Parmesan, welcher zuvor grob gerieben wurde, bestreuen.

Die Oberseite des Brotes auflegen und je nach gewünschter Größe portionieren.

Tipps:

Carpaccio vorportionieren und einfrieren. Tiefgekühlt auf das Sandwich legen und ca. 10 Min. auftauen lassen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH