

Oliven-Ciabatta mit Parma-Schinken und Mozzarella



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 1 Ciabatta Olive (Art. 823)
- Pesto-Frischkäse-Creme
- Ruccola
- 45 g Mozzarella (3 Scheiben)
- Pesto-Olivenöl-Mischung
- 1 Cocktail-Tomate (in 6 Teile geschnitten)
- 2 Scheiben Parma-Schinken
- 1 Olive schwarz (in 3 Teile geschnitten)

Zubereitung:

Das Oliven Ciabatta leicht schräg nach hinten unten aufschneiden und mit der Pesto-Frischkäse-Creme beidseitig bestreichen.

Auf die Unterseite einen Teil des Ruccola anrichten, mit Mozzarella belegen und Pesto-Olivenöl-Mischung darüber träufeln.

Cocktail-Tomaten, Parma-Schinken und den restlichen Ruccola mit auf dem Ciabatta anrichten.

Das Ciabatta mit den Oliven garnieren und das Oberteil leicht schräg nach hinten aufsetzen.

