



Ciabatta – getrocknete Tomaten & Mozzarella

Zutaten für 10 Ciabattas:

10	FF-Ciabatta mit Sandwich-schnitt , Art. 751
200 g	Basilikumpesto
50 g	Rucola
350 g	getrocknete Tomaten in Öl
250 g	Frischkäse, Doppelrahmstufe
500 g	Mozzarella, in Scheiben
450 g	gegrillte Zucchini, in Scheiben
	Salz, Pfeffer, Chilipulver

Ciabattas bei Raumtemperatur 75–90 Minuten auftauen lassen.
 Alternativ: Ofen auf 230 °C vorheizen und bei 190 °C
 2–5 Minuten mit wenig Dampf backen.

Ober- und Unterseiten der Ciabattas mit Basilikumpesto
 bestreichen. Rucola waschen. Tomaten in mundgerechte
 Stücke schneiden.

Untere Sandwichhälften mit Frischkäse bestreichen und mit
 Rucola und Tomaten belegen. Abwechselnd Zucchini- und
 Mozzarellascheiben darauf schichten.

Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen und Deckel aufsetzen.



Die fertigen Ciabattas im
 Kontaktgrill rösten.