



## 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.



**Tipp**

Die fertigen Ciabattas im  
Kontaktgrill rösten.