



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	14 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	24 g