

Tomaten-Mozzarella Ciabatta

Vorbereitung: 8 Min.
Portionen: 2 bis 3
Proteingehalt: 51 g



Du benötigst:

- ✓ 2 Eiweiß-Weckerl (Aldi) oder Ciabattas
- ✓ 2 Handvoll mittelgroße Tomaten
- ✓ 200 g Hüttenkäse (fettarm)
- ✓ 1 Packung Mozzarella (fettarm)
- ✓ 1 Handvoll Basilikumblätter (frisch)
- ✓ Salz
- ✓ Pfeffer
- ✓ Balsamico-Essig (dickflüssig)
- ✓ Backblech
- ✓ Backpapier

Zubereitung in 8 einfachen Schritten

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen
2. Eiweiß-Weckerl / Ciabatta durchschneiden und mit Hüttenkäse bestreichen
3. Tomaten waschen, trocken tupfen und mit Mozzarella in Streifen schneiden
4. Abwechselnd Tomaten und den Mozzarella auf die Hüttenkäse-Ciabattas legen
5. Die belegten Ciabattas im Ofen bei 180 Grad, ca. 15 bis 20 Minuten, backen
6. Wenn der Mozzarella geschmolzen ist, die Ciabattas aus dem Ofen geben
7. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Balsamico-Essig auf die Ciabattas träufeln
8. Mit frischen Basilikumblättern garnieren, servieren und genießen

Vplatten-Tipp

- Unbedingt zum Schluss die Basilikumblätter dazugeben – NICHT mitbacken!
- Du willst mehr Käse? Gib zusätzlich fettarmen Pizzakäse auf die Ciabattas!
- Du willst es schärfer? Belege mit Zwiebel, Lauch und / oder würze mit Chili! ☺

Du hast Fragen zum Rezept? Kontaktiere uns! info@vplatte.de - Tel.: 0800 70 70 070

