Ciabatta-Sandwich

Sonstige Gerichte » Belegte Brote

Zutaten (4 Personen)

» 4 kl. Ciabatta
» 50g Gorgonzola
» 100g Frischkäse (leicht)
» 8 Tomaten (getrocknet, in Öl)
» 50g Rucola
» 4 Scheiben Lachsschinken
» Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Die Ciabattini waagerecht halbieren. Den Blauschimmelkäse mit dem Frischkäse verrühren. Die Tomaten gut abtropfen lassen, in feine Würfel schneiden und unter die Käsemasse rühren. Die unteren Brötchenhälften mit der Käsecreme bestreichen.

2. Rucola putzen, waschen, trockenschleudern und auf dem Käse verteilen. Jeweils mit einer Scheibe Lachsschinken belegen, mit Pfeffer bestreuen und mit den zweiten Brötchenhälften bedecken.

Tipp: Man kann natürlich auch anderen Blauschimmelkäse verwenden.

Nährwerte: 270kcal/E16g/F7g/KH33g pro Portion

angelegt am: 16.11.2003 Rezept-Nr: 696

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke