

# 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