Party-Ciabatta mit Hackfüllung

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch

Zutaten (8 Stücke)

» 1 Zwiebel(n)
» 1 Topf Basilikum
» 600g Hackfleisch
» Salz & Pfeffer
» 1 Ciabatta
» 30-40g Knoblauchbutter
» 2 Tomate(n)
» 1 Pk. Mozzarella
» 2 EL Olivenöl

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Basilikum waschen und trockenschütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf einige zum Garnieren, in feine Streifen schneiden. Hack mit Zwiebelwürfeln, 2/3 der Basilikumstreifen und ein wenig schwarzem Pfeffer verkneten.

2. Aus dem Brot der Länge nach einen Keil herausschneiden und die Höhlung dünn mit Knoblauchbutter ausstreichen. Die Hackmasse in die Höhlung geben und leicht andrücken. Das Ciabatta auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C zunächst ca. 20min backen.

3. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Den Mozzarella gut abtropfen lassen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

4. Ciabatta vorsichtig aus dem Ofen nehmen. Mit Mozzarella und Tomatenscheiben schuppenförmig belegen. Brot mit Salz, Pfeffer und den restlichen Basilikumstreifen bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

5. Brot zurück in den Ofen schieben und bei gleicher Temperatur ca. 25min zu Ende backen. Party-Ciabatta etwas abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Brot warm mit restlichen Basilikumblättchen garniert servieren.

Nährwerte: 410kcal/E23g/F25g/KH21g pro Portion

angelegt am: 11.04.2005 Rezept-Nr: 1800

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