

Italienische Rezepte

Italienische Antipasti Mit Ciabattabrötchen

Anzahl: 2 Personen

Gattung: Backen, Salat, Brot, Kräuter, Salat, Schnell, Vorspeise

400 g	Antipasti (Tiefkühlprodukt)	3	Tomaten
1/2 Teel.	Knoblauch	2	Essl. Balsamico
4	Ciabattabrötchen	2	Essl. Limettenöl kalt gepresst
	- (Tiefkühlprodukt)	1/2	Essl. Rapsöl
6	Rucolablätter		Melisse
1	Essl. Basilikum		(Jod-)Salz, Pfeffer
1,50	Essl. Pinienkerne		

Vorbereitung: Antipasti über Nacht im Kühlschrank auftauen.

Rucola waschen, trocken und in Streifen schneiden. Basilikum abzupfen und in Streifen schneiden. Tomaten säubern, Stiel ausschneiden, feine Scheiben schneiden. Pinienkerne in etwas Rapsöl anrösten. Gefrorene Ciabattabrötchen im Ofen bei 180 Grad acht bis zehn Minuten backen.

Zubereitung: Ciabattabrötchen aufschneiden, mit Limettenöl bestreichen und mit Antipasti belegen. Obenauf eine Mozzarellakugel (aus den Antipasti) legen und im Ofen überbacken.

Antipasti mit Basilikum, Rucola, Knoblauch, Balsamico, Limettenöl gut vermengen und würzen.

Anrichten: Tomatenscheiben wie Carpaccio auf einem flachen Teller aufreihen. Mit Pfeffer aus der Mühle anwürzen und Antipasti darauf anrichten. Pinienkerne mit Zitronenmelisse garnieren. Dazu Ciabattabrötchen reichen.