Gefülltes Ciabatta

Zutaten:

Ciabatta, Rucola, Emmentaler Scheibenkäse, Kochschinken, Kräuterbutter (nach Geschmack, es auch Knoblauchbutter sein), Olivenöl, SalzZubereitung:

Das Rezept ist Anlehnung eines Fernsehkoches entstanden aber selbst interpretiert.

Das Ciabatta halb schneiden und beide Seiten mit Olivenöl beträufeln. Im Anschuss alles mit der Kräuterbutter bestreichen. Den Rucola waschen, klein schneiden und auf die untere Hälfte des Brotes verteilen. Jetzt im Wechsel mit dem Käse und den Kochschinken schichtweise belegen. Drei mal Käse und zwei mal Kochschinken. Auf die obere Hälfte des Ciabatta dem Rest Rucola geben. Danach das Ciabatta *fest* mit Alufolie umwickeln (wichtig). Zum Schluss das gefüllte Ciabatta in den vorgeheizten Bachofen bei ca. 180°C Umluft für ca. 20 Minuten fertig backen.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!!