

Rezept

Ciabatta-Partybrot mit Salami

Ein Rezept von Ciabatta-Partybrot mit Salami, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------------------------|------------------------------------------|
| 70 g Parmesan | 1 Knoblauchzehe |
| 100 g Butter | 100 g Fenchelsalami (in Scheiben) |
| 1 Ciabattabrot zum Aufbacken (300 g) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal, 5 g F, 3 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. Den Parmesan reiben. Die Knoblauchzehe schälen und hacken. In einer Pfanne 1 EL der Butter erhitzen und den Knoblauch darin glasig dünsten. Dann die restliche Butter dazugeben. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen und die Butter schmelzen lassen.
2. Den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Ciabattabrot rautenförmig etwa alle 2 cm bis 1-2 cm über den Boden einschneiden, also nicht ganz durchschneiden. So entstehen ca. 2 × 2 cm große Stücke, und unten hängt das Brot noch zusammen. Das Brot auf das Backblech legen.
3. Die Knoblauchbutter teelöffelweise in den Spalten verteilen. Die Fenchelsalami zerzupfen und in die Spalten stecken. Danach den Parmesan in den Spalten und auf dem Brot verteilen. Das Brot im heißen Ofen (Mitte) nach Packungsanweisung 10-12 Min. backen. Sofort servieren.