Rezept

Ciabatta Romana mit Mortadella

Ein Rezept von Ciabatta Romana mit Mortadella, am 05.12.2025

Zutaten

	je 2 EL Mayonnaise und Quark (20 %)
1	Frühlingszwiebel
	1/2 Bund Rucola
	Pfeffer
1	Tomate
2 Scheiben	Mortadella
1 TL	Pesto (aus dem Glas)
	1/2 TL Kapern
	Salz
	Chilipulver
1	Ciabattabrötchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Mayonnaise und Quark mit dem Pesto verrühren. Die Zwiebel waschen, putzen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Die Kapern fein hacken, beides unter die Creme rühren. Rucola waschen, trocken schütteln und grobe Stiele wegschneiden. Die Hälfte der Blätter fein hacken und unter die Creme rühren, mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

2. Die Tomate waschen, abtrocknen und quer in Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Brötchen aufschneiden, die untere Hälfte mit der Creme bestreichen. Tomatenscheiben darauflegen, salzen und pfeffern. Die Mortadella darüberlegen und die übrigen Rucolablättchen darauf verteilen. Das Brötchen zuklappen.