

Rezept

Ciabatta mit Salami und Sommergemüse

Ein Rezept von Ciabatta mit Salami und Sommergemüse, am 20.04.2024

Zutaten

je 1/2 rote und gelbe Paprikaschote	150 g junge Zucchini
1 rote Zwiebel	8 Zweige Thymian
2 EL Olivenöl	125 g Bistro-Salami
Salz	Pfeffer
1 EL Balsamico bianco oder Zitronensaft	125 g Mozzarella
6-8 Blätter Radiccio-Salat	2 Ciabatta-Brote, am besten mit Oliven (à ca. 400 g)
4 Stängel Basilikum (nach BELieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 45 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Paprikaschoten vierteln, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blätter abstreifen und hacken.
2. Eine Grillpfanne stark erhitzen und mit dem Öl einstreichen oder in einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen. Paprika, Zucchini und Zwiebel darin unter gelegentlichem Wenden 6-8 Min. braten, dabei den Thymian kurz mitbraten. Inzwischen die Salami häuten und schräg in dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse vom Herd nehmen, die Salami untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Essig oder Zitronensaft abschmecken.
3. Den Mozzarella abtropfen lassen, erst in Scheiben, dann in Streifen schneiden. Die Radicchioblätter waschen, trocken tupfen und die dicken Blattrippen flach schneiden. Salatblätter mundgerecht zerpfücken.
4. Die Ciabatta-Brote aufschneiden, die unteren Hälften mit Salatblättern belegen. Die Gemüse-Salami-Mischung darauf verteilen und mit dem Mozzarella belegen. Nach Belieben Basilikumblätter abzupfen, abreiben und auf die Füllung streuen. Die Brotdeckel auflegen. Jedes Brot einmal durchschneiden. Schmeckt warm oder abgekühlt.