

Rezept

# Frischkäse-Schinken-Sandwich

Ein Rezept von Frischkäse-Schinken-Sandwich, am 25.06.2026

## Zutaten

<b>1 großes Bund</b> Schnittlauch (großes Bund)	<b>150 g</b> Frischkäse
<b>2 EL</b> Olivenöl	Salz
Pfeffer	<b>1</b> Ciabattabrot (ca. 300 g)
<b>4</b> schöne Salatblätter	<b>2</b> Tomaten
<b>100 g</b> gekochter Schinken (in Scheiben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Den Frischkäse in eine Schüssel geben, mit Schnittlauch und Öl glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ciabatta-Brot im Ofen (Mitte) ca. 4 Min. aufbacken.
2. Inzwischen die Salatblätter waschen und trocken tupfen. Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Das Ciabatta aus dem Ofen nehmen und ca. 1 Min. abkühlen lassen. Anschließend einmal quer in der Mitte durchschneiden und die Brothälften nochmals längs halbieren.
3. Alle Brotviertel mit Frischkäsecreme bestreichen. Den Schinken auf den beiden unteren Brotvierteln verteilen, Tomatenscheiben und Salatblätter darauflegen. Die oberen Brotviertel auflegen.