Rezept

Gefülltes Ciabatta

Ein Rezept von Gefülltes Ciabatta, am 19.05.2025

Zutaten

- **1** Ciabatt-Brot zum Fertigbacken (ca. 400 g)
- **1** Knoblauchzehe
- **400 g** gemischtes Hackfleisch
- **4 TL** Basilikum-Pesto
- Salz
- **2** Tomaten
- **2 EL** Olivenöl
- **5** Frühlingszwiebeln
- **50 g** schwarze Oliven (ohne Stein)
- **1** Ei
- **1 TL** getrocknete Ktäuter der Provence
- Pfeffer
- **150 g** Ziegenkäserolle (Frischkäse)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 180° vorheizen. Aus dem Ciabatta oben längs eine keilförmige Vertiefung herausschneiden. Ca. 70 g Brotreste in Wasser einweichen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen, würfeln. Oliven längs halbieren.

2. Hack, Ei, ausgedrückte Ciabatta-Reste, Knoblauch, 2 TL Pesto und Kräuter verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln und Oliven unterkneten. Ciabatta auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Hackmasse in der Brotvertiefung verteilen und andrücken. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min. backen.

3. Inzwischen die Tomaten waschen und wie den Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Ciabatta aus dem Ofen nehmen. Tomaten und Käse dachziegelartig darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Öl beträufeln und 15-20 Min. weiterbacken. Zum Servieren mit dem restlichen Pesto beträufeln.