

## Rezept

# Mediterraner Ciabatta-Toast

Ein Rezept von Mediterraner Ciabatta-Toast, am 15.12.2025

## Zutaten

**1** Ciabattabrot (zum Aufbacken, ca. 300 g)  
**150 g** fettarmer Frischkäse (5 % Fett)  
Salz  
**100 g** Parmaschinken (oder anderer magerer Rohschinken, in dünnen Scheiben)  
**70 g** geriebener Pizzakäse

**1** kleine Knoblauchzehe  
**1 EL** Tomatenmark  
Pfeffer aus der Mühle  
**4** Tomaten  
**2** Schalotten  
**1 TL** Pizzagewürz (oder getrockneter Majoran)

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

## Zubereitung

- 1.** Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Ciabattabrot längs halbieren. Den Knoblauch schälen, durchpressen und mit Frischkäse, Tomatenmark, Salz und Pfeffer verrühren.

---

- 2.** Die Brothälften mit dem gewürzten Frischkäse bestreichen und den Parmaschinken darauf verteilen.

---

- 3.** Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die Schalotten schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Tomaten und Schalotten auf den Brothälften verteilen, den Käse und das Pizzage würz darüberstreuen.

---

- 4.** Die Brote auf ein Backblech setzen und im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldgelb backen, bis der Käse geschmolzen ist.