

Rezept

Mediterraner Ciabatta-Toast

Ein Rezept von Mediterraner Ciabatta-Toast, am 15.12.2025

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 Ciabattabrot (zum Aufbacken, ca. 300 g) | 1 kleine Knoblauchzehe |
| 150 g fettarmer Frischkäse (5 % Fett) | 1 EL Tomatenmark |
| Salz | Pfeffer aus der Mühle |
| 100 g Parmaschinken (oder anderer magerer Rohschinken, in dünnen Scheiben) | 4 Tomaten |
| 70 g geriebener Pizzakäse | 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 Pizzagewürz darüberstreuen.
4. Die Brote auf ein Backblech setzen und im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldgelb backen, bis der Käse geschmolzen ist.