Rezept

Schnelle Ciabatta mit Ziegenkäse und Feigen

Ein Rezept von Schnelle Ciabatta mit Ziegenkäse und Feigen, am 12.10.2024

Zutaten

- **1 Bund** Rucola
- **4** Ziegenfrischkäsetaler (ca. 100 g)
- **4** Feigen oder Pflaumen
- **2** Ciabatta-Brötchen
- **4** Blätter frischer Salbei
- **4 Scheiben** Frühstücksspeck (Bacon)
- **1 TL** Öl
- **30 g** Knoblauch- oder Kräuterbutter (Fertigprodukt; Kühlregal)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Salbei waschen und trocken tupfen. Je 1 Salbeiblatt auf 1 Käsetaler legen und den Käse mit je 1 Scheibe Speck umwickeln. Die Feigen waschen (Pflaumen zusätzlich entsteinen) und in Scheiben schneiden.

2. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Käsetaler darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 2 Min. anbraten. Die Brötchen halbieren, kurz auftoasten, mit Butter bestreichen. Rucola und Feigen darauf anrichten. Die Käsetaler nach Belieben halbieren und auf die Brötchenhälften legen.