

## Rezept

# Schnelles Salami-Ciabatta mit Pesto-Frischkäse

Ein Rezept von Schnelles Salami-Ciabatta mit Pesto-Frischkäse, am 27.06.2026

## Zutaten

<b>ca. 4 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1</b> kleiner Zucchini (ca. 200 g)
Salz	Pfeffer
<b>100 g</b> Frischkäse	<b>2 EL</b> Pesto alla genovese (Fertigprodukt; aus dem Glas)
<b>1 kleines Bund</b> Rucola	<b>2</b> kleine Tomaten
<b>2</b> Ciabatta-Brötchen	<b>12 Scheiben</b> Pfeffer- oder Fenchelsalami (ca. 80 g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

## Zubereitung

1. Für die Marinade je 3 EL Zitronensaft und Öl verrühren, den Knoblauch schälen und dazupressen. Den Zucchini waschen und längs in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchinis Scheiben darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je 1-2 Min. anbraten. Mit der Marinade beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Für den Pesto-Frischkäse Frischkäse und Pesto verrühren und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen.
3. Die Ciabatta-Brötchen nach Belieben aufstoasten und halbieren. Untere Hälften dick mit dem Pesto-Frischkäse bestreichen, dann den Rucola darauf verteilen und zuletzt mit Tomaten-, Zucchini- und den zusammengeklappten Salamischeiben belegen. Obere Brothälften auflegen.