Belegte Ciabatta

Das belegte Ciabatta mit Schinken, Avocados und Tomaten schmeckt zur jeder Tageszeit. Das köstliche Brot kann man nach Lust und Geschmack auch mit vielen anderen Zutaten belegen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 2 min

Gesamtzeit: 12 min

Zutaten

	Olivenöl extra vergine (zum Beträufeln)
2 Stk.	Ciabatta (o. je nach Größe 4 kleine)
16 Scheiben	Schinken (Prosciutto, Kochschinken, etc.)
4 Stk.	Eier
2 Stk.	Avocados
2 Stk.	Tomaten
1 Spritzer	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die italienische Köstlichkeit **belegte Ciabatta** die Ciabatta-Wecken je nach Größe längs oder quer halbieren.

2. Auf der geschnittenen Fläche zuerst etwas anrösten, dann etwas Olivenöl auf die Schnittflächen träufeln. Die Unterseite mit Pfeffer würzen und mit der Hälfte des Schinkens belegen.

3. Eier schälen und in Scheiben schneiden.

4. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

5. Avocados halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch herauslösen und in Streifen schneiden. Um ein unschönes Verfärben der Avocados zu verhindern, direkt nach dem Schneiden mit Zitronensatz beträufeln.

6. Die mit Schinken belegten Ciabatta zuerst mit den Eiern, dann mit den Avocados und

schließlich mit den Tomatenscheiben belegen und salzen.

7. Den übrigen Schinken auf den Ciabatta verteilen und die zweite Ciabatta-Hälfte darauf legen.

Tipp

Das belegte Ciabatta schmeckt sehr gut mit gemischtem Salat. Zusätzlich das Ciabatta noch mit Käsescheiben belegen. Mit den Zutaten nach Lust und Laune variieren, wie z.B. mit Salami, Roastbeef, Lachs, Sardellen, Mozzarella, Parmesan, Frischkäse, Oliven, Paprika oder Kopfsalat.