Ciabatta-Caprese

Das Ciabatta-Caprese ist beliebter italienischer Klassiker mit Speck, Basilikum-Aufstrich, Tomaten, Salatblätter und cremigen Mozzarella. Ein schnelles und delikates Sandwich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 18 min

Koch/Backzeit: 2 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

1 Stk.	Ciabatta (ganzes Brot)
2 Stk.	Tomaten
1 EL	Olivenöl
10 Stk.	Basilikumblätter
3 EL	Mayonnaise
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 TL	frisch gepresster Zitronensaft
1 Spritzer	Tabasco
4 Blätter	Blattsalat
8 Scheiben	Frühstücksspeck
2 Kugeln	Mozzarella
	Salz

Zubereitung

1. Für das **Cibatta-Caprese** die Tomaten waschen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Anschließend leicht salzen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Danach die überschüssige Flüssigkeit vorsichtig ausdrücken, damit das Ciabatta später schön knusprig bleibt.

2. In einer kleinen Schüssel das **Olivenöl** mit dem Balsamico verrühren und beiseitestellen. Die Hälfte der Basilikumblätter zusammen mit der Mayonnaise, dem gepressten Knoblauch, einigen Tropfen Tabasco, etwas Salz und Zitronensaft fein pürieren, bis eine cremige und glatte Basilikum-Mayonnaise entsteht. Das Ciabattabrot der Länge nach aufschneiden und

etwas von der weichen Krume aus dem Inneren entfernen. Dadurch entsteht mehr Platz für den Belag. Beide Brothälften großzügig mit der Basilikum-Mayonnaise bestreichen und anschließend mit frischen Salatblättern belegen.

3. Den Frühstückspeck in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett knusprig anbraten und auf dem Salat verteilen. Nun die Tomatenscheiben und den in Scheiben geschnittenen Mozzarella gleichmäßig auf dem Speck anrichten. Mit der vorbereiteten Olivenöl-Balsamico-Mischung beträufeln. Die restlichen Basilikumblätter grob zerreißen und über den Belag streuen. Die obere Brothälfte aufsetzen, das Ciabatta leicht andrücken und anschließend in Stücke schneiden.

Tipp

Das köstliche Ciabatta-Caprese schmeckt hervorragend mit eingelegten Oliven oder mit Antipasti!