Ciabatta Rucola Brot

Das Ciabatta Rucola Brot ist eine köstliche Jause für Zwischendurch und auch für Vegetarier geeignet. Ein Rezept für einen schnellen Snack mit mediterranen Wurzeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

2 Stk.	Ciabatta
2 Stk.	Eier
1 Handvoll	Rucola
Nach Belieben	Pinienkerne
	Parmesan (grob gehobelt)
	Salz und Pfeffer nach Belieben
1 Spritzer	Aceto Balsamico

Zubereitung

1. Für das **Ciabatta mit Rucola** zuerst die Eier zirka 10 Minuten hart kochen. Die Schälen und in Scheiben schneiden. Rucola mit Wasser abspülen und trocken schleudern.

2. Das Ciabatta Brot in der Mitte durch schneiden. Das Brot mit Eierscheiben und Rucola belegen. Einige Pinienkerne darüber verteilen und je nach Belieben mit grob gehobeltem Parmesan garnieren.

3. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit einem Spritzer Balsamico Essig abschmecken.

Tipp