

Italienische Rezepte

Antipasti Ciabatta mit Kräuter - Parmesan Ricotta

Anzahl: 16 Scheiben

Stichworte: Antipasti, Ciabatta, Ricotta

1	Ciabatta	100 g	Parmesan
	-italienisches		-frisch gerieben
	-Brot, 500 g	75 g	Getrocknete Tomaten
3	Knoblauchzehen		-in Öl
8 Essl.	Olivöl	75 g	Schwarze Oliven
450 g	Ricotta		-mit Stein,
1/2 Bund	Glatte Petersilie		-möglichst festfleischige
1 Bund	Basilikum		-Sorte

1. Das Brot waagerecht zweimal durchschneiden. Den Knoblauch pellen, durchpressen und mit Öl mischen. Die Brote damit dünn bestreichen und nebeneinander auf ein Backblech legen.

2. Den Ricotta locker zerkrümeln. Die Petersilien- und die Hälfte der Basilikumblätter von den Stielen zupfen, fein hacken und mit dem Parmesan unter den Ricotta mischen.

3. Die Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Die Oliven vom Stein schneiden und grob hacken.

4. Die Brote auf der mittleren Einschubleiste unter dem Grill goldbraun rösten, dann die Ricottamischung darauf verteilen und die Tomaten und Oliven drüberstreuen.

5. Die Brote kurz vor dem Servieren auf der untersten Einschubleiste unter dem Grill 3-5 Minuten erhitzen.

6. Restliches Basilikum von den Stielen zupfen und grob zerschneiden. Die Brote in 4-5 cm breite Stücke schneiden und mit Basilikum bestreuen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

: Pro Scheibe 8 g E, 12 g F, 17 g Kh = 204 kcal (855 kJ)