



# Mediterraner Ciabatta Snack

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Wieder nicht zum Einkaufen gekommen, was ist denn da noch so im Kühlschrank?

## Zutaten

- 1 Ciabatta zum Aufbacken
- 4 El Ajvar / Paprikapüree
- 100 g gekochter Schinken in dünnen Streifen
- 12 Kirschtomaten, halbiert
- 125 g Mini-Mozzarella-Kugeln, halbiert
- 12 schwarze Oliven ohne Stein, halbiert
- Salz, Pfeffer, 4 El Olivenöl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Ciabatta Brot in Scheiben schneiden und mit dem Paprikapüree bestreichen, auf das Ofengitter setzen.

### Schritt2

Die Schinkenstreifen verteilen, ebenso die Oliven, die Tomaten obenauf die halben Mozzarella Kugeln. Salzen und frisch geriebenen Pfeffer darüber geben mit etwas Olivenöl beträufeln.

### Schritt3

Für 14 - 15 min. auf der untersten Schiene des auf höchste Stufe vorgeheizten Backofens geben, überbacken.

### Schritt4

Sofort heiß und knusprig verzehren, schmeckt aber auch kalt

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** einfach, schneller, unaufwendig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterraner-ciabatta-snack/>