

Überbackenes Tomaten-Basilikum-Ciabatta

Ciabatta wird im Backofen mit Tomaten und Käse herrlich überbacken. Das ideale Rezept für einen leckeren Snack.

etwa 15 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Crème:

50 g Pinienkerne
100 g getrocknete Tomaten in Öl
2 EL Basilikumblätter
150 g Dr. Oetker Crème légère
150 g Joghurt
200 g geriebener Gouda
frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

1 Ciabatta (ital. Weißbrot)

Wie bereite ich ganz einfach ein Tomaten-Basilikum-Ciabatta zu?:

1 Tomaten-Basilikum-Ciabatta vorbereiten:

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, erkalten lassen und grob hacken. Tomaten gut abtropfen lassen und fein schneiden. Basilikumblätter fein schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C

Heißluft etwa 230 °C

2 Tomaten-Basilikum-Ciabatta zubereiten:

Pinienkerne, Tomatenstückchen, Basilikum, Crème légère, Joghurt und Gouda verrühren und mit Pfeffer abschmecken. Ciabatta in etwa 15 Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Creme darauf verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Das Tomaten-Basilikum-Ciabatta warm oder kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Tomaten-Basilikum-Ciabatta nach dem Backen mit frischen Basilikumblättern garnieren.
- Je nach Größe der Ciabatta-Scheiben kann die Crememenge variieren.
- [Hier](#) ist ein tolles Rezept für selbst gebackenes Ciabatta.

