

Das beste Schinkenbrot der Welt

08.Juni 2022

Zutaten für 4 Sandwiches

4 große Scheiben dunkles Sauerteigbrot
2 EL Olivenöl
120 g junger Rucola
200 g milder Ziegenfrischkäse
200 g dünn geschnittener Römerschinken

Paprikamarmelade

2 rote Paprikaschoten
2 mittelgroße Paradeiser
2 Zehen Knoblauch
1 Schalotte
2 EL Apfelessig
3 EL brauner Zucker
2 EL frischer Zitronensaft
Salz, Cayennepfeffer, schwarzer Pfeffer

Zeit: 50 Minuten



Zubereitung Paprikamarmelade

Paradeiser halbieren. Eine grobe Reibe auf eine leere Schüssel legen, Paradeiser darauf reiben, Schale wegwerfen.

Paradeiser in eine Pfanne geben, auf mittlere Stufe schalten. Paprika fein hacken, Schalotte und Knoblauchzehen schälen, fein hacken. Paprika, Schalotten, Knoblauch mit den restlichen Zutaten in die Pfanne geben und aufkochen. Die Hitze so reduzieren, dass die Marmelade leicht köchelt. 45 Minuten köcheln lassen oder bis sie sirupartig eingekocht ist.

Abkühlen lassen und in ein Marmeladeglas füllen. Passt zum Sandwich, aber auch zu Gegrilltem und asiatischen Gerichten. Hält im Kühlschrank verschlossen für ca. 1 Monat.

Zubereitung Sandwiches:

Rucola waschen, putzen, trockenschleudern.

Sauerteigbrotscheiben halbieren und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl beidseitig anrösten. Jede Hälfte mit der Paprikamarmelade bestreichen, mit Ziegenfrischkäse, Rucola und Schinken belegen und mit der zweiten Brothälfte abdecken. Sofort essen. Das Brot sollte noch lauwarm sein.