Schinkenbrötchen

mit Rosmarin Schinken

Was du dazu benötigst

150g Rosmarin-Schinken
8 Scheiben Ciabatta
Etwas Olivenöl
10 Cocktailtomaten
50g Pinienkerne
50g Oliven
1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Rosmarin, gehackt
1 Handvoll Basilikumblätter
1 Burrata
Etwas Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Ciabattascheiben mit Olivenöl beträufeln, in einer Pfanne leicht anrösten und wieder herausnehmen. Die Pinienkerne ebenfalls kurz rösten.

Die Kräuter hacken, den Rosmarin-Schinken in Würfel schneiden und die Cocktailtomaten in Scheiben schneiden.

Schinken, Kräuter, Tomaten, Oliven und Pinienkerne vermengen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Ciabatta mit der Knoblauchzehe einreiben und mit der Masse belegen. Die Burrata in Stücke reißen und auf die Brote legen. Mit ein paar Basilikumblättern garniert servieren.

Tipp

Anstelle der Burrata passt auch wunderbar bröseliger Feta.

Portionen

4 Portionen

Dauer

30 Minuten
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Kochzeit: 20 Minuten

Level

Einfach