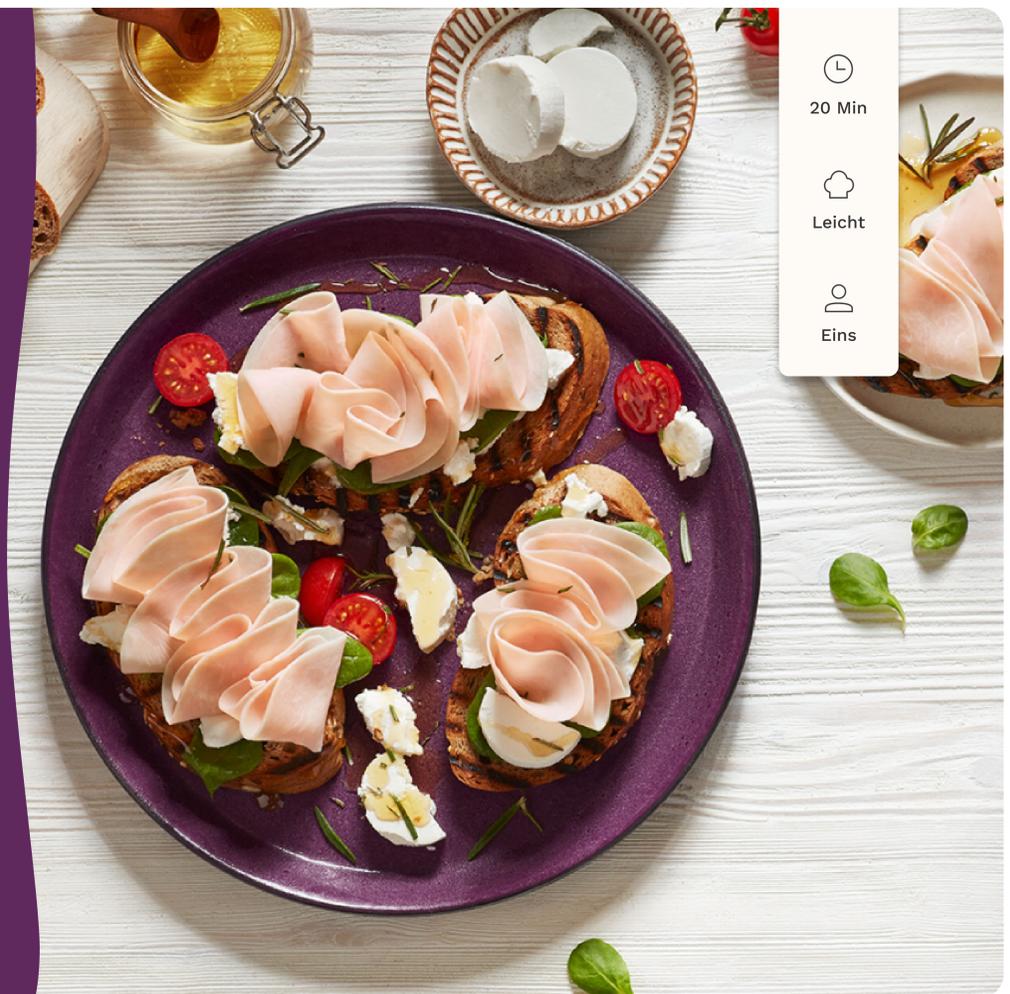


# Gratiniertes Ciabatta

Im Handumdrehen zubereitet: Zusammen mit einem Hauch Honig und unserer Herta Finesse Putenbrust wird das Ciabatta zu einer wahren Geschmackssensation. In nur 10 Minuten zauberst du dir deinen Verwöhn-Snack. Gönn' dir die Spur Extravaganz für zwischendurch.



20 Min  
Leicht  
Eins

## Zutaten

### GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

2 Scheiben Ciabatta

### TIERISCHE PRODUKTE

4 Scheiben Herta Finesse Putenbrust mit Honig verfeinert  
2 Stück Ziegenkäse (Rolle)  
1 EL Honig

### OBST & GEMÜSE

4 Cocktailtomaten

### GEWÜRZE

Etwas Rosmarin (frisch oder getrocknet)

## Anleitung

### 1. SCHRITT

Den Backofen auf 150°C Umluft (170°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

### 2. SCHRITT

**2 Stück Ziegenkäse** in Scheiben schneiden. Jeweils zwei davon zusammen mit der **Herta Finesse Putenbrust** auf die **Ciabatta-Scheiben** legen.

### 3. SCHRITT

Einen **Klecks Honig** auf den Käse geben. Nach Geschmack **Rosmarin** darauf verstreuen.

### 4. SCHRITT

Die Scheiben auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech platzieren und im Backofen ca. 7-10 Minuten backen.

### 5. SCHRITT

Zum Schluss mit den **halbierten Tomaten** garnieren.

GUTEN APPETIT

## Nährwerte pro Portion

Gesamtgewicht	303 g
Energie	570 kcal
Fett	15,6 g
Kohlenhydrate	76,4 g
Eiweiß	29,0 g