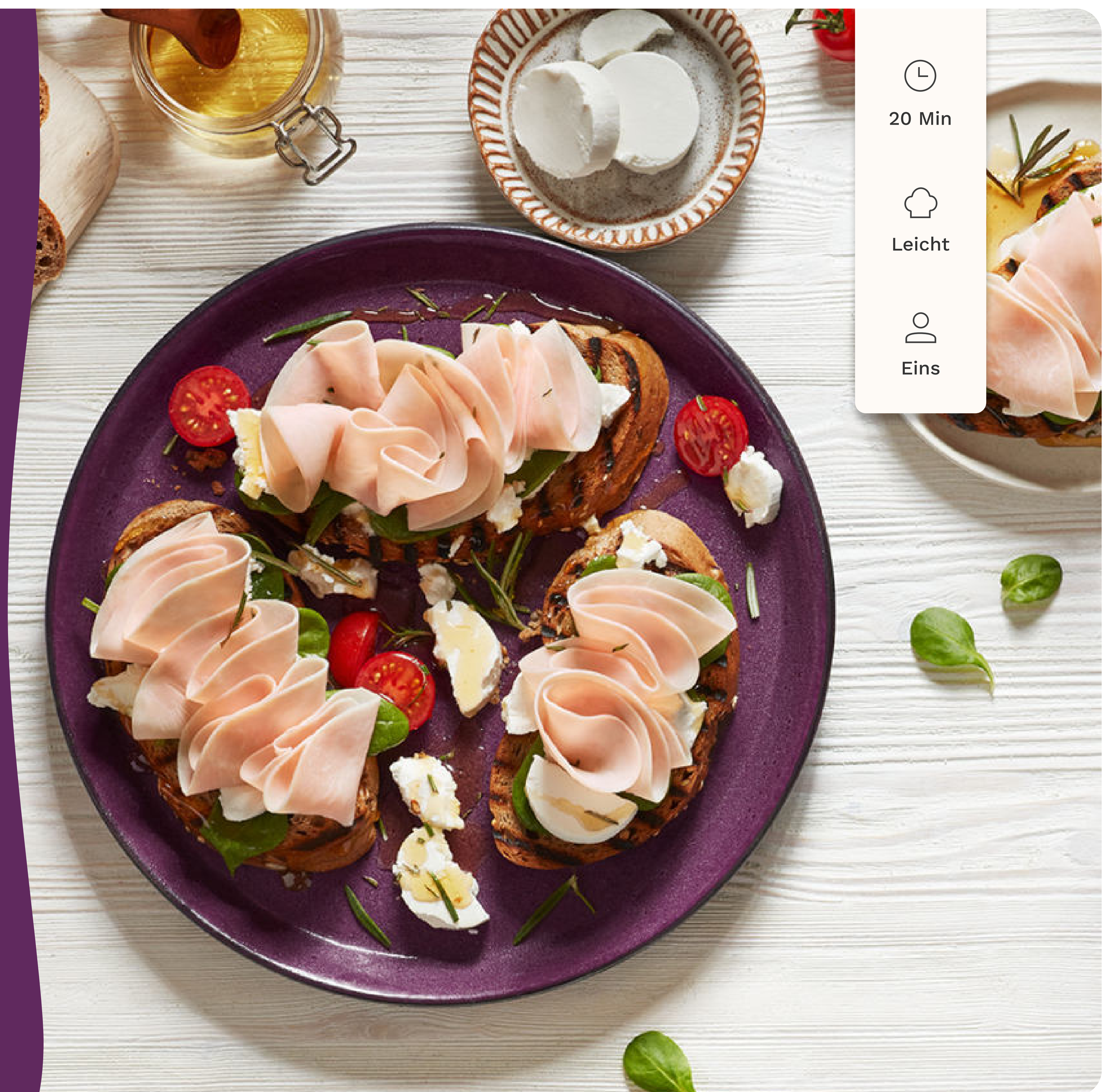


Gratiniertes Ciabatta

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

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

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

2 Scheiben Ciabatta

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