

Ciabatta mit Pizzabutter

Zutaten | 4 Portionen

1	Lauchzwiebel
½	Chilischote
1	Knoblauchzehe
4	getrocknete Tomaten in Öl
100 g	Salami
½ TL	Oregano
½ TL	Paprikapulver edelsüß
¼ TL	Thymian
1 EL	Rapsöl
125 g	Butter
100 g	Parmesan, gerieben
	Salz, Pfeffer
3 Stiele	Basilikum
16 Scheiben	Ciabatta

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zubereitung:

- Lauchzwiebel und Chilischote waschen und putzen, Knoblauch abziehen. Zwiebel, Chili, Knoblauch, Tomaten und Salami sehr fein würfeln.
- Die Gewürze und Kräuter mit etwas Rapsöl verrühren und kurz aufquellen lassen.
- Zwiebel, Chili, Knoblauch, Tomaten und Salami zu der Gewürzmischung geben und alles mit der zimmerwarmen Butter vermischen.
- Den geriebenen Parmesan unter die Buttermischung mengen und alles kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Pizzabutter auf die Ciabatta-Scheiben streichen und im Backofen unter dem Grill kurz gratinieren.
- Basilikum waschen, trockentupfen und die Blätter abzupfen.
- Pizza-Ciabatta auf Tellern mit dem frischen Basilikum garniert anrichten.

Tipp:

Die Pizzabutter schmeckt auch zu Grillfleisch und Gemüse oder als Topping zu Pasta.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 177 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
651 kcal	45.9 g	24.5 mg	19.4 g	375 mg