



Italienisches Antipasti Sandwich



15 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 3 Personen

Für das Pesto alla Genovese:

2 große Bund	Basilikum (ca. 100 g)
1-2	fein gehackte Knoblauchzehen
40 g	Pinienkerne
8-9 EL	Olivensöl oder Zitronensöl
60 g	geriebener Pecorino oder Parmesan
	Salz, Pfeffer
	Abrieb einer halben Zitrone (optional)

Für die Antipasti Sandwiches:

3	mittelgroße Oliven-Ciabatta
3-4 Ecken	Rupp s'beschte Sortiment
3 EL	Pesto Genovese
	Etwas Rucola
120 g	Mozzarella
160 g	Prosciutto
125 g	Artischockenherzen
3	geröstete Paprika aus dem Glas
2 TL	Kapern
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1 Für das Pesto das Basilikum gründlich reinigen, trocken schütteln und bei Seite legen.
- 2 Den Knoblauch schälen und fein hacken.
- 3 Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett trocken rösten und zum Abkühlen kurz bei Seite stellen.
- 4 Nun alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer einheitlichen Masse pürieren.
- 5 Das Pesto hält sich im Kühlschrank ca. 6 Tage und kann bereits am Vortag zubereitet werden.
- 6 Für das Sandwich, die Brote der Länge nach halbieren und mit dem Rupp Käse bestreichen.
- 7 Beim Rupp s'beschte Sortiment ist für jeden etwas dabei. Einen Teil des Pestos zusammen mit Rucola auf die Brote geben.
- 8 Den Mozzarella in Scheiben schneiden.
- 9 Die Paprika und die Kapern durch ein Sieb abtropfen und ggf. mit einem Küchentuch trocken tupfen.
- 10 Die Paprika nach Geschmack halbieren oder in Streifen schneiden.

11

Alle Zutaten der Reihe nach auf die Ciabatta Brote verteilen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusätzlich mit ein wenig Pesto beträufeln.
