

Ciabatta mit Putenbrust, Ziegenkäse & Honig



Für 1 Person

- 2 Scheiben Ciabatta
- 4 Scheiben Herta Finesse Putenbrust mit Honig verfeinert
- 2 Stück Ziegenkäse (Rolle)
- 1 EL Honig
- 4 Cocktailtomaten
- etwas Rosmarin (frisch oder getrocknet)

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft oder 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und jeweils zwei Scheiben zusammen mit der Herta Finesse Putenbrust auf die Ciabattascheiben legen. Einen Klecks Honig auf den Käse geben und nach Geschmack Rosmarin darauf verstreuen.

Die Scheiben auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech platzieren und im Backofen ca. 7-10 Minuten backen. Zum Schluss mit den halbierten Tomaten garnieren.

Gesamtgewicht (1 Portion): 303 g

570 kcal (188 kcal/100 g) 5 g Ballaststoffe
29 g Eiweiß 22,7 g Zucker
15,6 g Fett 3 g Salz
76,4 g Kohlenhydrate