



# Gefülltes Ciabatta

Zutaten für 2-4 Personen

1 Ciabatta-Brot	den Deckel abschneiden und das Brot aushöhlen.
1 – 2 Knoblauchzehen	und
1 Zwiebel	in kleine Würfel schneiden, zusammen mit
100 g Speckwürfeln	in einer Pfanne anbraten und beiseitestellen. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Schüssel
100 g Schweinemett	mit
300 g Hackfleisch (Rind)	
frischen Chili nach Geschmack	
1 Ei	und
2 EL gemischte Kräuter	vermengen. Die Brösel sowie die Zwiebel-Speck-Mischung zufügen und alles mit
Salz, Pfeffer und Paprikapulver	abschmecken. Das ausgehöhlte Brot mit
Kräuter- oder Knoblauchbutter	ausstreichen, mit der Hackmasse füllen und für 20 Minuten in den Backofen geben. Die Blättchen von
½ Bund Basilikum	abzupfen.
1 – 2 Tomaten	und
1 Mozzarella	in dünne Scheiben schneiden. Das Brot aus dem Ofen nehmen, abwechselnd mit Tomate, Basilikum und Mozzarella belegen und zurück in den Backofen geben, bis der Mozzarella eine schöne, goldene Farbe bekommt. Aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und sofort servieren.

Das passt dazu: Ein frischer Salat und Bier

Fleisch:

Hackfleisch