



kochen.tv

Piadina gefüllt mit scharfer Salami, Ricotta, Scarmorza, Ruccola und Chiliöl



Zutaten:

- 1 Piadina
(italienisches Fladenbrot)
- 1 EL Ricotta
- 7 Tranchen Salami, scharf
- 5 Cherrytomaten
- 1 EL Chili, eingelegt
- 10 g Ruccola
- 50 g Scarmorza, in Tranchen

Zubereitung:

Das Piadina in eine grosse Teflonpfanne legen und leicht erwärmen. Ricotta darüber streichen und die Salamischeiben darauf legen. Geviertelte Cherrytomaten und Chili über dem Gericht verteilen und anschliessend Ruccola und Scarmorza darüber legen.

Beide Seiten des Brotes einklappen, sodass 3 Seiten entstehen. Das Brot wenden und auf der anderen Seite, zugedeckt mit einem Deckel, nochmals ca. 3 min. auf niedriger Stufe erwärmen.

Anrichten:

In eine Alufolie wickeln und sofort geniessen...

Rezept von Meta Hildebrand

