Chopped Sandwich mit Burrata, Parmaschinken und Pesto Verde

Das virale Chopped Sandwich im mediterranen Stil

Leicht | 1 Portionen | 10 min.



Knuspriges Ciabatta, cremige Burrata, aromatischer Parmaschinken, frische Tomaten und würziges ORO di Parma Pesto Verde werden fein gehackt und zu einem saftigen Chopped Sandwich vereint. Ein unkompliziertes Rezept für die Mittagspause, zum Vorbereiten oder als Highlight auf dem Buffet.

Zutaten

120 g Ciabatta (½ Ciabatta)

30 g ORO di Parma Pesto Verde

125 g Burrata

40 g Parmaschinken (ca. 4 Scheiben)

150 g Tomate

20 ml Olivenöl

10 g frisches Basilikum

20 ml Balsamico

1 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer

Schritt 1: Zutaten vorbereiten

Tomate waschen und grob würfeln. Basilikumblätter abzupfen. Ciabatta waagerecht aufschneiden.

Schritt 2: Füllung hacken

Tomaten, Burrata, Parmaschinken, Basilikum und ORO di Parma Pesto Verde auf ein großes Schneidebrett geben. Mit einem scharfen Messer mehrfach durchhacken, bis eine gleichmäßig grobe Masse entsteht. Mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3: Chopped Sandwich zusammensetzen

Die gehackte Mischung auf die untere Hälfte des Ciabattas geben und leicht andrücken. Mit der oberen Brothälfte verschließen.

Schritt 4: Servieren

Das Chopped Sandwich direkt servieren oder fest in Pergamentpapier einschlagen. Für Meal Prep bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte