Pizza-Dip mit Ciabatta-Chips

Der perfekte Pizza-Dip für gemütliche Abende

Leicht | 4 Portionen | 30 min.



Knusprig, cremig und einfach unwiderstehlich – dieser Pizza-Dip aus dem Ofen vereint alles, was das Herz begehrt. Außen knusprig durch das frisch gebackene Ciabatta, innen eine geschmackvolle, cremige Mischung aus Ricotta, Mozzarella und würziger Salami. Das ORO di Parma Sugo Gemüse “Soffritto” bringt eine zusätzliche Tiefe, die das Gericht zu einem echten Highlight macht. Mit jeder Portion entführt euch dieser Dip direkt nach Italien, wo Genuss und Geselligkeit Hand in Hand gehen. Ob als Snack für zwischendurch oder als herzhaftes Abendessen – dieser Pizza-Dip ist ein wahrer Allrounder, der für Abwechslung sorgt und garantiert nicht lange auf dem Tisch bleibt.

Zutaten

250 g Ricotta

1 Hand voll Basilikum

1/2 Pck. ORO di Parma Sugo Gemüse Tomatensauce

200 g geriebener Mozzarella

50 g Salami

Salz und Pfeffer

Ciabatta

Olivenöl

Schritt 1: Die Vorbereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und das Ciabatta in Scheiben schneiden. Basilikum in Streifen schneiden und mit Ricotta, Salz und Pfeffer zu einer cremigen Masse vermengen. Die Mischung in eine kleine Auflaufform streichen und den Sugo Gemüse Soffritto darauf verteilen.

Schritt 2: Das Anrichten

Den Mozzarella großzügig über die Sauce streuen und mit der Salami belegen. Die vorbereitete Form für ca. 20-25 Minuten im Ofen backen, bis der Mozzarella geschmolzen und goldbraun ist.

Schritt 3: Das Finale

Das Ciabatta mit Olivenöl beträufeln und für die letzten 5-8 Minuten mit in den Ofen geben, bis es knusprig ist. Den fertigen Pizza-Dip zusammen mit den knusprigen Ciabatta-Scheiben servieren und genießen!

Verwendete Produkte:



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