

Ciabatta mit Paprika, Burrata, Prosciutto crudo und Pilzen

Gesamtzeit **25 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **5 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.878 kJ / 687,5 kcal

Fett: **37,1 g** Eiweiß: **30,6 g**
Kohlenhydrate: **57,1 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

2	Ciabattas
150 g	griechischer Joghurt
1	Knoblauchzehe
4 TL	<u>Kikkoman natürlich</u> <u>gebraute Sojasauce</u>
1 EL	gehacktes Basilikum
1 EL	Thymianblätter
30 g	Blattspinat
0,5	Zitrone
2 TL	Honig
0,5	rote Paprika
1 EL	Oliveöl
1 TL	Butter
100 g	Champignons
125 g	Burrata
100 g	Prosciutto crudo

ZUBEREITUNG

Schritt 1

2 Ciabattas - **150 g** griechischer Joghurt - **1** Knoblauchzehe - **2 TL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - **1 EL** gehacktes Basilikum - **1 EL** Thymianblätter - **30 g** Blattspinat - **0,5** Zitrone - **1 TL** Honig
Die Ciabatta längs halbieren und auf der Schnittseite grillen.

Joghurt, Knoblauch, Kikkoman Sojasauce, Kräuter, Zitronensaft und Honig zu einer glatten Paste verrühren. Die untere Hälfte der Ciabatta damit bestreichen.

Schritt 2

0,5 Paprika - **1 EL** Oliveöl - **1 TL** Butter - **100 g** Champignons - **2 TL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - **1 TL** Honig
Die Paprika in breite Streifen schneiden, mit Oliveöl einpinseln und grillen. Beiseitestellen.

Die Champignons vierteln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Pilze 2 Minuten bei hoher Temperatur braten. Kikkoman Sojasauce und Honig dazugeben, Hitze reduzieren und eine weitere Minute braten, bis die Pilze karamellisieren.

Schritt 3

125 g Burrata - **100 g** Prosciutto crudo
Die gegrillte Paprika, Burrata, Schinken und Pilze auf die Ciabatta-Hälfte mit Kräuterpaste legen. Mit der oberen Hälfte des Brötchens abdecken.