



Pitasandwich mit Serranoschinken und Rucola

mit Tomaten und Kräuter-Ricotta-Creme



30-40min



3-4 Personen

Wusstest du, dass das Pitabrot seine Wurzeln in den prähistorischen Fladenbroten des Nahen Ostens hat? Um den Hunger zu stillen, müssen wir aber nicht so weit zurückgehen. Denn heute bereiten wir ein köstliches Sandwich mit herzhaftem Serranoschinken, fruchtigen Tomaten und feinem Rucola zu. Eine würzige Creme aus Ricotta, Basilikum und Lauch ist ebenfalls mit von der Partie. Herrlich, was? Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Stangen Lauch
- 2 Tomaten
- 2 Packungen Pitabrot ¹
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 2 Packungen Serranoschinken
- 500g Ricotta ²
- 2 Päckchen Basilikumcreme
- 200g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Toaster
- große Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 894kcal, Fett 38.4g, Kohlenhydrate 102.2g, Eiweiß 33.7g



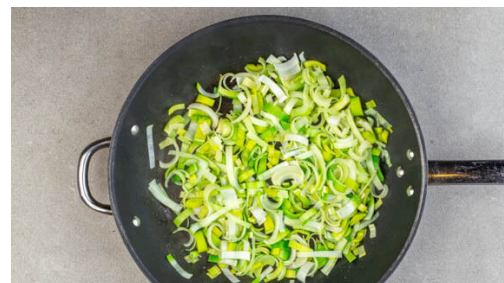
1. Zutaten schneiden

Wenn kein Toaster vorhanden ist, den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden.



4. Lauch würzen

Den **Lauch** mit der **Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne säubern.



2. Lauch braten

Den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. braten, bis er weich und gar ist.



5. Schinken braten

Den **Schinken** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1-2Min. braten, dann auf Küchenkrepp ruhen lassen. Je nach Größe der Pfanne den **Schinken** ggf. in mehreren Durchgängen braten.



3. Pitabrot erwärmen

Die **Pitabrote** mit etwas Wasser besprenkeln und 4-6Min. im Ofen erwärmen oder im Toaster rösten, dann abkühlen lassen und aufschneiden.



6. Creme zubereiten

Den **Ricotta** und die **Basilikumcreme** mit dem **Lauch** zu einer **Creme** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pitabrote** mit der **Creme** bestreichen, mit den **Tomaten**, dem **Rucola** und dem **Schinken** belegen und servieren.