

Mach mehr aus deinem Brot: 7 Rezepte mit Ciabatta



Egal ob du dein Ciabatta selber bäckst oder es fertig kaufst, es gehört eindeutig zu den leckersten Brotsorten. Schon in ein bisschen Olivenöl getunkt schmeckt es einfach himmlisch. Ciabatta eignet sich aber auch super, um es für andere Gerichte zu verwenden, ob als Sandwichbrot, im Brotsalat oder gefüllt.

Fitness-Falafel-Guacamole-Sandwich

Sandwich als Alternative zur Stulle schmeckt genauso lecker und macht dich gut gefüllt richtig satt. Guacamole trifft auf Falafel, mehr braucht es nicht zum Sandwich-Glück. Ciabatta bietet hier eine knusprige Begleitung zu der saftigen Zucchini-Kichererbsen-Falafel. [Zum Rezept](#)



[Fitness-Falafel-Guacamole-Sandwich](#)

Herzhafter Brotsalat mit Avocado, Feta und Tomaten

[Blattsalat](#) macht dich nicht satt? Dann misch ihn mit knusprig geröstetem Brot, [Avocado](#) und herzhaftem Feta. So hast du dir ein leichtes Mittagessen gezaubert, das aber auch als Beilage zum Grillen super funktioniert. [Zum Rezept](#)



[Herzhafter Brotsalat mit Avocado, Feta und Tomaten](#)

Brotsalat aus dem Ofen mit Lachs

Geröstet im Ofen entwickelt das Ciabatta eine knusprige Kruste und die Tomaten werden unglaublich aromatisch. Diese sichere Kombo trifft auf zarten Lachs und dann bringt noch etwas Zitrone frischen Wind in die Mischung. Läuft dir auch schon das Wasser im Mund zusammen? [Zum Rezept](#)

Mach mehr aus deinem Brot: 7 Rezepte mit Ciabatta



Brotsalat aus dem Ofen mit Lachs



Ciabattastangen mit Pesto

Gefülltes Ciabatta mit rotem Pesto und Spinat

Kennst du schon Partybrot? Normalerweise nutzt man dafür eher Baguette, dabei bringt Ciabatta eine schöne mediterrane Note mit. Hier werden die Schnittkanten mit rotem Pesto bestrichen und mit frischem Babyspinat gefüllt. [Zum Rezept](#)



Gefülltes Ciabatta mit rotem Pesto und Spinat

Ciabatta-Auflauf mit Salsiccia

Anders als beim Brotsalat kommt in diesen Brotauflauf mit würziger Salsiccia ein Guss mit Parmesan und Sahne. So wird der Auflauf zu einem richtigen Sattmacher, der dir auch bei Miesepeterwetter ein bisschen Italien auf den Teller bringt. [Zum Rezept](#)



Ciabatta-Auflauf mit Salsiccia

Ciabattastangen mit Pesto

Als Snack zwischendurch oder als Fingerfood am Partybuffet: Diese Ciabattastangen sind zugleich knusprig und fluffig und schmecken dank Pesto auch ohne Dip super lecker. [Zum Rezept](#)

Ciabattabrötchen mit würzigen Toppings

Du planst eine Grillparty? Back deinen Gästen doch kleine Ciabattabrötchen und beleg sie mit den leckeresten Zutaten aus deiner Küche. Wie wäre es mit gegrillter Paprika und Sardellen oder doch lieber getrockneten Tomaten und Mozzarella? Entdecke die Möglichkeiten! [Zum Rezept](#)

Mach mehr aus deinem Brot: 7 Rezepte mit Ciabatta



Ciabattabrötchen mit würzigen Toppings