

## Gefülltes Ciabatta mit Spinat und rotem Pesto

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

1 Ciabatta  
3 Handvoll Spinat  
2 Esslöffel Olivenöl  
5 Knoblauchzehen  
100 g rotes Pesto

Ich liebe Gerichte, die ich schnell zusammenzimmern kann, wenn sich kurzfristig Gäste ankündigen, aber trotzdem etwas ganz Besonderes sind, was man nicht in jedem Restaurant bekommt.

Dieses gefüllte Ciabatta hast du so sicher noch nicht gegessen. Du brauchst nichts weiter als ein fertiges Ciabatta - vielleicht hast du ja noch ein Selbstgemachtes in der Tiefkühlung - etwas Spinat und leckeres rotes Pesto. Schnapp dir einfach noch eine gute Flasche Wein und setz dich mit deinen Gästen auf den Balkon. Schöner kann man einen Sommerabend nicht verbringen.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 2 -

Spinat waschen, trocken tupfen und mit Olivenöl vermischen. Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden und untermengen.

- 3 -

Brot mehrmals einschneiden. Schnittflächen mit rotem Pesto bestreichen und Spinatmischung in den Schnitten verteilen. Brot in Alufolie einwickeln.

- 4 -

Ciabatta im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Folie vorsichtig entfernen und servieren.