

Käse-Schinken-Doppeldecker mit Ricotta und Kräutern

Für 2 Personen

8 Scheiben Kastenweißbrot	ca. 4 EL Butter	Meersalz
200 g Ricotta	1 Bund gemischte Kräuter	1 Tomate
1/2 Kopfsalat	6 Scheiben Parma-Schinken	3 EL Olivenöl
1 EL weißer Balsamico	1 TL Senf	Pfeffer

Die Brotscheiben entrinden und von beiden Seiten mit Butter bestreichen, mit Meersalz bestreuen. Die Brotscheiben auf einer Seite mit Ricotta bestreichen. Kräuter abspülen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Tomate halbieren, entkernen und in sehr feine Scheiben schneiden. Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Hälfte der Brotscheiben nach Geschmack mit Kräutern, Schinken, Tomate und/oder etwas Salat belegen. Die übrigen mit Ricotta bestrichenen Brotseiten darauf klappten und fest drücken, vor allem die Ränder. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Brote von beiden Seiten goldbraun braten. Aus Öl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette mischen. Den Salat mit der Vinaigrette anmachen. Etwas Salat auf Tellern anrichten, die Brote dazu geben. Es gibt verschiedene Möglichkeiten zum Füllen der Brote. Lecker ist auch eine Füllung aus Mozzarellascheiben und Rucola. Wer es etwas würziger mag, verwendet beispielsweise Gouda.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 4. Mai 2010