

... > Zubereitungsarten > Snacks und kleine Gerichte




Kräuteröl-Ciabatta aus dem Backofen



einfach, vegetarisch

☆☆☆☆☆ 0 (0 Bewertungen)

 Kommentare

 10 Min.  simpel  05.06.2019

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

3



Portionen

6 Scheibe/n Ciabatta

3 EL Kräuter, mediterran, TK

6 TL Olivenöl, ich bevorzuge Kreta Öl

1 Prise(n) Salz

1 Knoblauchzehe(n), sehr fein gehackt, nicht gepresst

1 EL Chiliflocken, mild, ohne Kerne geschrotet

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 10 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Vom Caibatta 6 ca. 1 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden.

Einen Ofenrost mit Backpapier auslegen und die Brotscheiben darauf verteilen. Das Öl mit den Kräutern und den Gewürzen gut vermischen und mit einem Teelöffel auf den Brotscheiben verteilen.

Die Scheiben in den auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben. Nach ca. 10 Min. ist das Brot fertig zum Verzehr.

Das Kräuteröl-Ciabatta passt zu vielen Gerichten sowie zum Grillen oder auch einfach nur so zwischendurch.

Rezept von

Wolke1942

Weitere Rezepte von Wolke1942

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[alfredo rezepte](#), [gmüsebrühe rezepte](#), [kartoffelblumenkohlsuppe rezepte](#), [käsenudeln rezepte](#), [lachsforelle rezepte](#), [puffer rezepte](#), [ramen rezepte](#), [rinderbäckchen rezepte](#), [schichthtsalat rezepte](#), [zwiebelbrote rezepte](#)
