



## ROUGETTE Ofenkäse mit Ciabatta

### Zutaten:

#### 1 ROUGETTE Ofenkäse Typ Pizza 320 g (Sorte nach Wahl)

- 1 Ciabatta Brot zum Aufbacken
- 300 g Passierte Tomaten
- 100 g Geriebener Käse
- 100 g Salami
- 100 g Kräuterbutter
- 1 TL Oregano
- Salz & Pfeffer
- Gehackte Petersilie



### Zubereitung:

1. Ofen vorheizen (Umluft 180°C, Ober-/Unterhitze 200°C). ROUGETTE Ofenkäse auspacken und in der Holzschachtel 10 Min. backen.
2. Ciabatta der Länge nach durchschneiden und mittig halbieren. Alle vier Ciabatta-Stücke mit Kräuterbutter und passierten Tomaten bestreichen. Geriebenen Käse darüber streuen und mit Salami belegen. Danach mit Oregano, Salz & Pfeffer würzen.
3. ROUGETTE Ofenkäse aus dem Ofen nehmen und auf einem Backblech mittig platzieren. Die Oberfläche kreuzförmig einschneiden und alle vier Ecken nach Außen klappen (siehe hierzu Zubereitungsanleitung auf der Verpackungsrückseite). Das belegte Ciabatta rund um die ROUGETTE Ofenkäse-Dose platzieren und für weitere 10 Min. im Backofen backen.
4. Abschließend Ciabatta zum Dippen in handliche Stücke schneiden, mit Petersilie bestreuen und servieren.