

**TIPP:** Carpaccio vorportionieren und einfrieren. Tiefgekühlt auf das Sandwich legen und ca. 10 Min. auftauen lassen.



## Ciabatta mit Pfeffer-Carpaccio

Für 10 Portionen:  
.....

**10 Stück Ciabatta-Brot,  
Art. 691**  
**300 g Tasmanische  
Pfeffermarinade, Art. 96491**  
**300 ml Olivenöl**  
**300 g Rucola**  
**1800 g Carpaccio**  
**450 g Parmesan**  
**Meersalz**  
.....

- 1 Das Ciabatta der Länge nach aufschneiden und mit einem Gemisch aus Pfeffermarinade und Olivenöl ganz dünn bestreichen.
- 2 Rucola auf den Unterseiten verteilen und mit dem Carpaccio belegen. Mit Meersalz würzen und grob geriebenem Parmesan darüber streuen.
- 3 Die Deckel auflegen, dann die Sandwiches in individuelle Portionen teilen.