



Chili-Speckbaguette

Zutaten für 4 Personen:

1 Pepperoni-Ciabatta oder Baguette
2 EL Olivenöl
2 Chilischoten in feine geschnitten
2 EL mediterrane gehackte Kräuter
1 gehackte Knoblauchzehe
12 magere Bauchspeckscheiben
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Feine Ringe von der Chilischote, gehackte mediterrane Kräuter, gehackte Knoblauchzehe und etwas Olivenöl gut verrühren. Ciabatta oder Baguette in Portionen längs aufschneiden, mit dem Chiligemisch einstreichen, abdecken und mit Speckscheiben umwickeln. Im vorgeheizten Backofen bei 120° C langsam kross gehen lassen, Speckbrot auf Holzbrett anrichten und servieren.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Dieses Gericht ist lactosefrei und eifrei.