

# Toast Capri

mit Serrano-  
Schinken und  
Gurkensalat



Backrohr laut Packungsanleitung vorheizen. 1/2 Salatgurke waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln und in eine Salatschüssel geben. 1 Bund Dill waschen, trockenschütteln und Fähnchen fein hacken. Aus 3 EL Olivenöl, 2 EL Balsamicoessig, Salz und Pfeffer und der Hälfte des Dills eine Marinade erstellen und mit den Gurken vermischen.

2 Paradeiser waschen, Stielansatz keilförmig herausschneiden und in dünne Scheiben schneiden. 1 Packerl Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. 2 EL Senf, 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und den restlichen Dill zu einer cremigen Sauce verrühren.

2 Aufback-Baguettes halbieren, längs aufschneiden, mit je 1-2 TL Sauce beträufeln, mit Paradeiserscheiben und Mozzarella belegen und mit Pfeffer würzen.

Baguettehälften auf ein Blech setzen, obere Brötchenhälften daneben legen und auf der 2. Schiene von unten etwa 7 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Sobald die Brötchen fertig sind bzw. der Mozzarella geschmolzen, aus dem Ofen nehmen, mit 100 g Serranoschinken und 50 g Rucola belegen, obere Brötchenhälften darauf setzen, auf Tellern anrichten und mit dem Gurkensalat servieren.

Gutes Gelingen!

