



Schinken-Ciabatta mit pikanter Mango-Creme

👤 4 PERSONEN ⌚ 20 MIN 🥄 SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 4 Ciabatta-Brötchen
- **Unsere Butter**
- 2 Mangos
- 1 Bund Schnittlauch
- 250 g **Unser Speisequark**
- Salz, Pfeffer, Chili
- 1 EL Pfirsichkonfitüre
- Salatblätter
- 4 Scheiben roher Schinken

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brötchen längs halbieren und die Unterseiten mit **Unsere Butter** bestreichen. Den Schnittlauch waschen und grob zerkleinern.
- 2 Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch grob zerkleinern. Die Hälfte für den Belag zur Seite legen. Den Rest zusammen mit **Unser Speisequark**, Schnittlauch und Konfitüre pürieren. Die Creme mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.
- 3 Einige Salatblätter und je eine Scheibe Schinken auf die gebutterten Brötchenhälften legen. Jeweils 1 – 2 EL Creme darauf verteilen und mit den Mangostückchen belegen. Die übrigen Brötchenhälften daraufsetzen.

