

Vegetarische Ciabatta mit Guacamole und Rohschinken



Zutaten

- 1 Ciabatta
- 3 reife Avocados
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel Joghurt, nature
- ½ Chilischote
- 1 Orange
- 1 Schalotte
- 200 g Rohschinken
- 1 rote Zwiebel
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Chilischote halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Avocados schälen, grob mixen und in eine Schüssel geben. Den Knoblauch und die Schalotte auch in feine Würfel schneiden und alles zu der Avocado geben. Das Joghurt unterheben und die Mischung mit Zitronensaft, Orangensaft, Salz und Pfeffer würzen. Anschliessend auf dem Ciabatta anrichten und den Rohschinken darauf drapieren. Mit roter Zwiebel, Orangenabrieb und Sprossen garnieren.

Zu den [vegetarischen Alternativen](#) »

Auf [Schönesleben](#) beantworten Experten Fragen rund ums Kochen. Richten Sie Ihre Frage bitte an redaktion@schoenesleben.ch.