



Rezept

## Veggie-Ciabatta

**Zutaten für 4 Stück:**

- 400 g Tofu natur
- 1 Bio-Limette
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Goldmarie Natives Olivenöl Extra
- 1–2 EL Sesam
- 4 große Tomaten
- 2 Stiele Salbei
- 100 g Parmesan
- 2 Ciabatta-Brote
- 8 EL Pesto Rosso
- Küchenpapier
- Backpapier

**Zubereitung:**

Zur Vorbereitung Tofu abtupfen, zwischen 2 Lagen aus je 2 Blättern Küchenpapier legen, mit einer Pfanne beschweren, ca. 10 Min. ruhen lassen. Limette heiß waschen, trocken reiben, Schale abreiben, Saft auspressen. Mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Öl verquirlen. Tofu darin ca. 30 Min. marinieren. Tofu herausnehmen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, Sesam darüberstreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (U: 160 °C/G: Stufe 3) ca. 10 Min. backen. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden. Strunk entfernen. Scheiben salzen, pfeffern. Salbei waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Parmesan in dünne Scheiben schneiden.

Für die Panini Ciabatta-Brote halbieren und aufschneiden. Alle Hälften mit Pesto bestreichen. Mit Tofu, Tomaten, Käse und Salbei belegen. Im heißen Ofen bei gleicher Temperatur 10–15 Min. kross werden lassen.