

Italienisches Antipasti-Sandwich mit Sauerteig Focaccia:

Zutaten für zwei große oder vier kleine Sandwiches

- Kräuter-Knoblauch Focaccia mit Lievito Madre (das Rezept findet ihr [hier](#))
- 200g-300g Burrata
- 100g Parmaschinken
- 100g Mailänder Salami
- ca. 10 Oliven
- 2 Händevoll frischer Basilikum
- 2 Hände voll Rucola
- 2-3 TL süße Balsamico-Creme
- optional: etwas Olivenöl

Anleitung:

Zunächst backt ihr euch eine köstliche [Kräuter-Knoblauch Focaccia](#) nach dem Rezept auf meinem Blog. Alternativ kauft ihr euch ein gutes Fladen- oder Sandwichbrot. Das Brot optional mit etwas Olivenöl beträufeln. Den Burrata auf die untere Scheibe auflegen und mit Schinken sowie Salami belegen. Die Oliven längs halbieren, auf dem Schinken platzieren und mit etwas Balsamico-Creme beträufeln. Basilikum und Rucola kommen als Letztes auf das Sandwich. Augen schließen, reinbeißen und genießen!