



## Brötchen mit Salame Rapellino Classico, Mozzarella, Rucolasalat und Artischocken mit Balsamicoessig

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 120g Salame Classico
- 4 grosses Landbrötchen oder ein Drittel eines länglichen hausbackenen Brotes
- 120g Mozzarella Fiordilatte
- 4 Artischocken in Öl
- 80g Rucolasalat
- 8EL Natives Olivenöl Extra
- 4EL Balsamicoessig
- n.b. Pfeffer

### Zubereitung

1. Der Mozzarella wird mit Küchenpapier abgetrocknet und in Scheiben geschnitten, ebenso wie die Artischocken.
2. Man schneidet das Brötchen auf und legt die Hälfte der Artischocken, einige Rucolablätter, 4 Scheiben Salami Classico und Mozzarella darauf.
3. Der Mozzarella wird mit einem Esslöffel Balsamicoessig und einer Prise Pfeffer gewürzt, die restlichen Salamischeiben, die verbliebenen Artischocken und einige Rucolablätter werden daraufgelegt.
4. Das Brötchen zusammenlegen und servieren.