



Piadina Parma mit Diavolo-Öl

Zutaten

Für 4 Personen

DIAVOLO-ÖL

2 EL Olivenöl

¼ TL getrocknete

zerstossene Pfefferschoten

1 Knoblauchzehe, gepresst

PIADINA

4 Piadina-Teigfladen

(z. B. Piada Sfogliata)

100 g Rohschinken

250 g Parmesan, gehobelt

2 Tomaten (z. B. Primagusto), in Scheiben

50 g Rucola, grobe Stiele entfernt

2 EL Pinienkerne, geröstet

wenig Pfeffer

Zubereitung

DIAVOLO-ÖL: Öl mit Pfefferschoten und Knoblauch verrühren, ca. 15 Min. ziehen lassen.

PIADINA: Bratpfanne ohne Fett erhitzen, Teigfladen ca. 1 Min. backen, wenden, mit ¼ der Zutaten belegen, würzen, ca. 1 Min. fertig backen. Piadina mit Diavolo-Öl beträufeln, in der Mitte falten.

Restliche Piadine gleich zubereiten.