Piadina deliziosa

Wenn ich Einkaufen gehe, laufe ich ab und an auch an der Theke vorbei, in welcher sie fix fertige Salate oder sonstige Gerichte anbieten.

Ich kaufe sie nicht, ich sehe sie mir an und stelle mir vor, ob sie meiner Familie schmecken könnten oder nicht. Wenn ja, setze ich es zu Hause nach meinen Ideen um.

Apropos, dies machte ich auch als unsere Mädels noch Babys waren. Ich kaufte keine fix fertigen Baby-Brei Gläser, sondern schaute mir nur die Zutatenliste an. Zu Hause bereite ich den Brei zu. Manchmal geht es darum, auf neue Ideen zu kommen.

So schaue ich mir auch gerne Kochsendungen oder Kochzeitschriften an und lasse mich gerne inspirieren.

Mein heutiges Gericht kommt sehr schlank daher. Aber ich könnt euch nicht vorstellen, wie die Augen unsere Mädels leuchteten als sie es sahen.

Nur schon die Farbkombination erheitert einem das Gemüt. Der köstliche Geschmack ist dann das Highlight.

Zubereitung für 2 Personen
2 Piadina
1 Mozzarella
10 Cherrytomaten (Cocktailtomaten)
etwas Rucola
Parmesanspäne
Olivenöl

Zubereitung
Mozzarella zerzupfen. Bevor wir ihn dann über die Piadina verteilen drücken wir ihn leicht aus, damit die Mozzarellaflüssigkeit etwas abtropfen kann.

Rucola waschen. Cherrytomaten (Cocktailtomaten) ebenfalls waschen. Halbieren und die Samen herausdrücken. Halbierte Cocktailtomaten nochmals vierteln.

Die Piadina in einer weiten Bratpfanne auf mittlerer Stufe erwärmen.

Mozzarella darüber verteilen und Bratpfanne zudecken. Solange zugedeckt lassen, bis der Mozzarella zu schmelzen beginnt.

Piadina auf einen flachen Teller geben. Tomatenstücke, Rucola, Parmeanspäne und Olivenöl der Reihe nach darüber verteilen und geniessen.