Piadina Romagnola mit ORO di Parma Sugo Gemüse

Italienisches Fladenbrot mit Provolone, Parmaschinken und aromatischer Gemüsesauce

Leicht | 4 Portionen | 35 min.



Die Piadina Romagnola gehört zu den beliebtesten Streetfood-Klassikern Italiens.

Dieses familienfreundliche Rezept kombiniert selbstgemachte, goldbraun gebackene Fladen mit ORO di Parma Sugo Gemüse, würzigem Provolone, Parmaschinken sowie frischem Basilikum und Rucola.

So entsteht eine unkomplizierte Mahlzeit mit authentischem italienischem Geschmack.

Zutaten

für den Teig:

200 g Mehl

½ TL Backpulver

¼ TL Salz

3 EL Olivenöl

80 ml warmes Wasser

für die Füllung:

1 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

200 g ORO di Parma Sugo Gemüse

Salz

Pfeffer

4 Stiele Basilikum

40 g Rucola

150 g Provolone-Käse

100 g Parmaschinken

Schritt 1: Teig zubereiten

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen. Olivenöl und warmes Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

Schritt 2: Gemüsesauce vorbereiten

Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einer Sauteuse erhitzen und den Knoblauch kurz anschwitzen. Das ORO di Parma Sugo Gemüse hinzufügen, aufkochen und wenige Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3: Zutaten vorbereiten

Basilikum und Rucola waschen und trocken schütteln. Basilikumblätter abzupfen. Provolone in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 4: Piadine backen

Den Teig in vier gleich große Stücke teilen und jeweils zu runden Fladen ausrollen. Eine große beschichtete Pfanne erhitzen und die Fladen nacheinander ohne zusätzliches Fett von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Schritt 5: Füllen und servieren

Jeden Fladen mit der warmen Tomatensauce bestreichen. Mit Provolone, Parmaschinken, Basilikum und Rucola belegen. Anschließend zusammenklappen und sofort servieren.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte