

Rezept Baguettescheiben mit Pesto und Tomaten

Zutaten:

1 – 2 Baguette oder bei einem Bäcker erworben
2 – 6 EL Pesto mit Basilikum oder Petersilien-Pesto
100 -150 g Parmesan oder Pecorino
4 – 7 Tomaten (Typ Pelati)
pro Baguettescheibe, ein Blatt Basilikum
frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Das Backrohr auf 200° C vorheizen.

Aus dem Baguette mit einem Brotmesser nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Das Pesto zubereiten.

Den Käse reiben oder hobeln.

Die Tomaten waschen, abtrocknen, dünn aufschneiden und auf Küchenpapier legen (zum Aufsaugen des überflüssigen an Fruchtsaftes).

Die Brotscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, in den Ofen schieben, von allen Seiten braun backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Basilikumblätter säubern.

Die ausgekühlten Baguettescheiben mit Pesto einstreichen, mit Tomatenscheiben belegen, pfeffern, mit Käse belegen und mit einem Basilikumblatt abschließen.

[Zurück zu den Italienischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Brot- und Aufstrichrezepten](#)