

Bayernland



Baguette ALA CAPRESE

2 PERSONEN



CA. 20 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN BURGER

40 g Parmesan
Eine Hand voll Pinienkerne
Etwas Salz
1 Bund Basilikum
Ein Schuss Olivenöl
Knoblauch nach Belieben
1 Bayernland Mozzarella Kugel
1 große Tomate
1 Baguette

ZUBEREITUNG

1. Basilikum, Pinienkerne, Olivenöl, Knoblauch und Parmesan mit einem Pürierstab fein zu einem Pesto pürieren.
2. Tomate und Mozzarella in Scheiben aufschneiden.
3. Baguette aufschneiden, beide Hälften mit dem Pesto einstreichen, anschließend abwechselnd mit Tomaten- und Mozzarellscheiben belegen und mit etwas Salz bestreuen.
4. Das Baguette kann entweder kalt genossen oder in Backpapier eingewickelt im Sandwichmaker gebacken werden.

Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV