



Ölz Riesen Toast

mit gegrilltem Gemüse, Speck und hausgemachtem Frühlingskräuterpesto



Zutaten

8 Scheiben Ölz Riesen Toast
3-4 EL Olivenöl
2 Stk Knoblauchzehen
8 Streifen Bauchspeck
4 Stk Cocktailtomaten
1 Stk Zucchini
1 Stk Melanzani
1 Stk Paprika
Salz & Pfeffer

Für das Frühlingskräuterpesto:
80-100 g frische Kräuter (zB Schnittlauch,
Petersilie,...)
1 Stk Knoblauchzehe
25 g Pinienkerne
80 g Parmesan gerieben
125 ml Olivenöl
1 TL Meersalz
optional: etwas Chili

Zubereitungszeit
30 min

1. Den Grill vorheizen. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken. Den Knoblauch mit dem Olivenöl vermischen, die Ölz Riesen Toast Scheiben damit leicht bestreichen.

2. Die Tomaten waschen, putzen und halbieren. Die Zucchini und die Melanzani waschen und in Streifen schneiden. Die Paprika waschen, putzen und vom Kerngehäuse befreien. In Streifen schneiden. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und am Grill für circa fünf Minuten grillen. Die Ölz Riesen Toast Scheiben und die Speckstreifen ebenfalls kurz knusprig grillen. Vier Toastscheiben mit dem Gemüse und den Speckstreifen belegen und mit frischem Frühlingskräuterpesto und einigen Blättern Petersilie garniert servieren, die vier weiteren Toastscheiben obenauf legen.

Für das Frühlingskräuter Pesto:

Die Kräuter waschen, trockenschütteln und grob hacken. Die Knoblauchzehe schälen und grob hacken. Die Kräuter mit der Knoblauchzehe, den Pinienkernen, dem geriebenen Parmesan, dem Olivenöl, einem Teelöffel Meersalz und optional einer Prise Chili in den Mixer geben und zu einem Pesto pürieren.

Umsetzung in Kooperation mit "Steaks and Stories"
(www.steaksandstories.at)