



Ölz Weißbrot

á la Caprese



Zutaten

8 Scheiben Ölz Weißbrot
2 Kugeln Mozzarella (ca. 250g)
4 Fäuste Cherrytomaten
2 EL Olivenöl
8 EL Ricotta
4 EL Olivenpesto
15 Blätter Basilikum

Für das Olivenpesto:

80 g grüne Oliven
40 g Basilikum
60 g Olivenöl
60 g Parmesan
2 Stk Knoblauchzehe
Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit

20 min

Für das Pesto die Knoblauchzehe schälen und grob hacken. Den Knoblauch gemeinsam mit den restlichen Zutaten in einen starken Mixer geben und zu Pesto pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Pesto in ein sauberes Glas geben und im Kühlschrank lagern.

Die Tomaten waschen, putzen und je nach Größe Scheiben schneiden oder halbieren/vierteln. Den Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Ölz Weißbrotsscheiben kurz in einer Pfanne (oder im Backofen) von beiden Seiten knusprig rösten. Die gerösteten Brotscheiben mit dem Ricotta bestreichen. Die Tomaten und den Mozzarella auf den Broten verteilen. Mit je einem Esslöffel Pesto garnieren und mit frischem Basilikum garnieren. Noch warm servieren!

Foto: © Carletto Photography, www.carletto.at