



Italienisch belegte Brote

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Ciabatta-Brot	1 St.
Pesto alla Genovese	6 EL
Mozzarella	1 St.
Cherrytomaten	100 g
Basilikum, frisch	20 g
Rucola	20 g
Salami Aufschnitt	4 Scheiben
Parmaschinken	4 Scheiben
Parmesan	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb, Salatschleuder

1. Brot in 12 Scheiben schneiden und dünn mit Pesto bestreichen. Mozzarella abtropfen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Rucola waschen und trocken schleudern.
2. Jeweils 4 Scheiben Brot mit Mozzarella, Salami oder Parmaschinken belegen. Mit Parmesan bestreuen. Mit Tomaten, Rucola und Basilikum garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	265 kcal
Kohlenhydrate	16 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	16 g