Pesto-Sandwiches mit Oliven und Mozzarella

Zeit gesamt 15min

Zubereitungszeit 15min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	2 St.
Mozzarella	2 St.
Oliven, grün	10 St.
Oliven, schwarz	10 St.
Basilikum, frisch	10 g
Toastbrot	8 Scheiben
Pesto alla Genovese	4 EL

Zubereitung

1. Ofen auf 240 °C (Umluft) vorheizen. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Mozzarella und Oliven abtropfen lassen, ebenfalls in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.

2. Toastbrot nach Belieben toasten und mit Pesto bestreichen. Mit Oliven, Tomaten und Basilikum belegen. Mozzarella darauf verteilen und im Ofen ca. 4 Min. überbacken, bis der Käse schmilzt und anfängt goldbraun zu werden. Auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	655 kcal
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	31 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	27 g