

Gasthof Kreuz Trastanz

Ciabatta mit Tomaten und Mozzarella überbacken mit Basilikumpesto

Zutaten für 4 Personen:

Ciabatta:

1 Ciabatta (200 – 300 gr.)

4 -6 Tomaten

600 gr. Mozzarella
(Büffelmozzarella)

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Pesto:

200 gr. Basilikum

¼ lit. kaltgepresstes Olivenöl

2 – 3 Knoblauchzehen

50 gr. Pinienkerne

50 gr. Parmesan

Salz, Pfeffer,

Prise Muskatnuss

Ciabatta:

Cross gebackenes Ciabatta der Länge nach aufschneiden.

Tomaten in dünne Scheiben schneiden, den Mozzarella in Scheiben schneiden.

Tomaten mit Meersalz Würzen.

Ciabatta abwechslungsweise mit Tomaten und Mozzarella sich zur Hälfte überlappend belegen, mit Pfeffer und Salz würzen und im vorgeheiztem Backrohr mit Oberflächengrill 15 – 20 min. überbacken.

Pesto:

Gezupfter Basilikum, Olivenöl, trocken leicht angeröstete

Pinienkerne, Knoblauchzehen und Parmesan in einem

Küchenmixer rasch und kurz mixen, mit Salz und Pfeffer würzen, eine Prise geriebene Muskatnuss dazugeben (dadurch hält sich die Farbe besser), nochmals kurz mixen.

Das überbackene Ciabatta in Ecken schneiden auf Teller anrichten und mit frischem Pesto napieren.

Dazu empfiehlt sich als Beilage ein bunter Blattsalat.

Ps.: Je frischer die Kräuter, je besser das Olivenöl, je besser der Parmesan – desto besser ist das Pesto!!!!!!

Anstatt Basilikum können auch Rucola, Bärlauch, junge Brennnesseln usw. verwendet werden.

Restliches Pesto in Einweckgläser füllen, im Kühlschrank dunkel aufbewahren. Eventuell mit Alufolie einwickeln. So hält sich das Pesto mehrere Wochen.