



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Pesto Toast Caprese

Zutaten für 4 Personen:	
150 g Roma Tomaten	4 Scheiben Toastbrot
150 g Mozzarella Käse	Basilikum-Pesto
1 Päckchen Rucola	

Zubereitung:

Tomaten in Scheiben schneiden. Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden.
Rucola klein schneiden.

Toastbrot im Toaster rösten, mit Pesto bestreichen.

Mit Tomaten und Mozzarella belegen und Pesto beträufeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° einige Minuten backen, bis der Käse zerlaufen ist.

Mit Rucola bestreuen

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer