



GEFÜLLTES PICKNICK-BROT



Für 4 Personen

ZUTATEN

für das Pesto:

1 Knoblauchzehe
eine Prise Salz
40 g Basilikumblätter
25 g Pinienkerne
30 g Pecorino-Käse
40 g Parmesankäse
50 ml Natives Olivenöl extra

1 Laib Weißbrot
2 EL Sonnenblumenöl
2 Zucchini
1 rote Zwiebel
150 g Mozzarella
200 g Glas gebratene Tomaten
und Paprika in Öl

ZUBEREITUNG

Für das Pesto Knoblauch mit etwas Salz in einem Stößel zerdrücken, Basilikumblätter dazugeben und erneut zerstoßen. Anschließend die Pinienkerne zugeben. Sobald alles fein zerdrückt ist, Käse zugeben und langsam das Olivenöl unterrühren. Pürieren und beiseite stellen.

Zucchini waschen, Zwiebel schälen. Beides in dünne Scheiben schneiden, Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zucchinischeiben 2-3 Minuten goldbraun braten, umdrehen und die andere Seite ebenfalls braten. Zwiebeln in derselben Pfanne goldgelb braten.

Aus dem Brotlaib oben einen Kreis ausschneiden. Einen Teil des Brotes aushöhlen und Platz für die Füllung schaffen.

Innenseite des Brotes mit Pesto bestreichen. Bitte einige Löffel Pesto übriglassen.

Gebratene Zucchini auf das Pesto legen und mit Salz bestreuen. Als nächstes die gerösteten Paprika und eingelegten Tomaten auf die Zucchinischicht legen. Anschließend eine Lage Mozzarellascheiben darauf schichten.



GEFÜLLTES PICKNICK-BROT

ZUBEREITUNG

Zuletzt kommen die gebratenen Zwiebeln.

Brotdeckel mit dem restlichen Pesto bestreichen und das Brot damit schließen. Das gefüllte Brot fest in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank bis zu zwei Stunden ruhen lassen.

Anschließend Frischhaltefolie entfernen und in Scheiben geschnitten servieren.