Brot mit körnigem Frischkäse, rotem Pesto und Tomaten

Zeit gesamt
5min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Cherrytomaten Mix	100 g
Basilikum, frisch	5 g
Bauernmildes Brot	4 Scheiben
Frischkäse, körnig	4 EL
Pesto Rosso	4 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

1. Cherrytomaten waschen und in feine Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Brote jeweils mit 1 EL Frischkäse bestreichen und 1 TL Pesto darauf verteilen. Brote mit Cherrytomaten und Basilikum belegen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	181 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	2 g