



# Italienisch belegte Brote

Zeit gesamt  
25min

Zubereitungszeit  
25min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Ciabatta-Brot	1 St.
Pesto alla Genovese	6 EL
Mozzarella	1 St.
Cherrytomaten	100 g
Basilikum, frisch	20 g
Rucola	20 g
Salami Aufschnitt	4 Scheiben
Parmaschinken	4 Scheiben
Parmesan	10 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

Sieb, Salatschleuder

1. Brot in 12 Scheiben schneiden und dünn mit Pesto bestreichen. Mozzarella abtropfen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Rucola waschen und trocken schleudern.

2. Jeweils 4 Scheiben Brot mit Mozzarella, Salami oder Parmaschinken belegen. Mit Parmesan bestreuen. Mit Tomaten, Rucola und Basilikum garnieren und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	265 kcal		
Kohlenhydrate	16 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	14 g	Fette	17 g