



# Pesto-Sandwiches mit Oliven und Mozzarella



 Dauer  
15 min.

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	2 St.
Mozzarella	2 St.
Oliven, grün	10 St.
Oliven, schwarz	10 St.
Basilikum, frisch	10 g
Toastbrot	8 Scheibe
Pesto alla Genovese	4 Esslöffel

## Zubereitung

Ofen auf 240 °C (Umluft) vorheizen. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Mozzarella und Oliven abtropfen lassen, ebenfalls in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.

Toast nach belieben toasten und mit Pesto bestreichen. Mit Oliven, Tomaten und Basilikum belegen. Mozzarella darauf verteilen und im Ofen ca. 4 Min. überbacken, bis der Käse schmilzt und anfängt goldbraun zu werden. Auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	673 kcal		
Kohlenhydrate	73 g	Ballaststoff	7 g
Eiweiß	32 g	Fette	29 g