



# Überbackene Pesto-Käsebröte

## Zutaten

- 8 Scheiben Körnerbrot
- 60 g Pinienkerne
- 50 g gereifter Parmesan
- 50 g Pecorino
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Bund Basilikum
- 150 ml Olivenöl
- 1 Handvoll Kirschtomaten
- 1 Kugel Mozzarella
- viel geriebener Käse (z. B. Gouda, Mozzarella)

## Zubereitung

Die Pinienkerne auf einem Blech im vorgeheizten Backofen bei 160 °C auf der 2. Schiene von unten 10–12 Minuten goldbraun rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen.

Den Käse reiben, Knoblauch hacken und Basilikumblättchen mit zarten Stielen abzupfen. 100 g Basilikum vorsichtig waschen und trocken tupfen. Käse, Knoblauch, Basilikum und Pinienkerne in einem hohen Becher stampfen bzw. fein zerkleinern. Anschließend das Olivenöl unterrühren.

Die Brotscheiben mit dem Pesto bestreichen und großzügig mit geriebenem Käse bestreuen.

Im Ofen überbacken, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Alles auf die Bröte geben.