



Erbsen-Pesto-Brot

2 Portionen

Zutaten

4 große Eier	80 ml Olivenöl
300 g Erbsen	Salz und Pfeffer
1 gehackte Knoblauchzehe	4 Scheiben Bauernbrot
13 g Basilikumblätter	
und ein paar Blätter zur Dekoration	
25 g geriebener Parmesan	
2 TL Pinienkerne, leicht geröstet	

Zubereitung

Zunächst die Eier ca. 6 Minuten weich kochen.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Zusammen mit den Erbsen, dem Basilikum, Parmesankäse und den gerösteten Pinienkernen im Mixer gut pürieren. Nach und nach das Olivenöl hinzufügen – so entsteht das Pesto, das nun nach Belieben mit Salz und Pfeffer gewürzt werden kann.

Die Brotscheiben leicht anrösten und das Pesto darauf verteilen. Die weichgekochten Eier schälen, halbieren und auf die Toastscheiben geben. Mit den übrigen Basilikumblättern garnieren.