Rezept

Schnelles Pesto-Ciabatta

Ein Rezept von Schnelles Pesto-Ciabatta, am 06.06.2025

Zutaten

- **1** kleines Bund Basilikum
- **1 EL** Pinienkerne
- **6 EL** Olivenöl
- Pfeffer
- **250 g** kleine Strauchtomaten
- **4** Ciabatta-Brötchen (à ca. 60 g)
- **1** Knoblauchzehe
- **30 g** frisch geriebener Parmesan
- Salz
- **1 Dose** Artischockenherzen (240 g Abtropfgewicht)
- **200 g** Mozzarella

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Basilikum von den Stielen zupfen, 8 schöne Blätter beiseitelegen. Die Knoblauchzehe schälen, hacken und mit Basilikum, Pinienkernen, Parmesan und Öl im Mixer zu Pesto pürieren. Salzen und pfeffern.

2. Die Artischocken abtropfen lassen und vierteln. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mozzarella grob zerzupfen.

3. Die Brötchen aufschneiden, alle Schnittflächen mit etwas Pesto bestreichen. Tomaten und Artischocken darauf verteilen. Mit dem Mozzarella belegen, salzen und pfeffern. Je ½ TL Pesto darauf verteilen. Im Ofen (Mitte) 10 Min. überbacken. Mit Basilikum garniert servieren.