

Pesto-Toast



Sei amol g'miāsig

ZUBEREITUNG

30 min



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 1 große rote Zwiebel
- 8 Schwarzbrotscheiben
- 8 große Scheibe
(Bio-) Toastkäse
- Pesto:
- 100 g Kürbispüree (oder: z.B.
übrig gebliebener Ofenkürbis)
- 4 EL Rapsöl
- 4 EL geröstete Kürbiskerne
- jodiertes Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Wasser
- 2 Blätter Salbei

Zubereitung

Für das Pesto:

- 1 Alle Zutaten in einen Mixer geben, pürieren und dann gut abschmecken.

Für den Toast:

- 2 Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
Brot aufschneiden.
- 3 Die Schwarzbrot-Scheiben mit Pesto bestreichen.
- 4 Auf 4 Schwarzbrot-Scheiben Käse auflegen, Zwiebelringe darauf verteilen, Käsescheiben einklappen (der Zwiebel ist zwischen dem Käse). Zweite Brotscheibe aufsetzen und ab in den Toaster.
- 5 Brote knusprig toasten (nicht verkohlen) und am besten mit Salat und gerne auch mit (Bio) Ketchup oder Ajvar genießen.

Tipp

Dieser Toast ist ein wahres Aromawunder. Natürlich kann man statt dem selbstgemachtem Pesto auch fertiges (Bio-) Pesto verwenden.