



Hauptspeise

Bruschetta mit Pesto, Rucola und Mozzarella

🕒 30 min Zubereitungszeit

🕒 20 min Kochzeit

🔥 1.296 kcal pro Portion

••• Mittel

🇩🇪 Deutsche Küche

🌐 International

🌱 Vegetarisch



Zutaten

2 Portionen

30 g Pinienkerne

1 Bund Basilikum

40 g Parmesan

120 ml Olivenöl

0,50 Ciabatta

2 Knoblauchzehen

50 g Rucola

200 g Tomate, mittelgroß

1 Chilischote

1 El Honig

1 Tl Oregano

2 El Aceto Balsamico

150 g Büffelmozzarella

3 El Balsamico Creme

1 Prise Salz & Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

- 1 Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl kurz rösten. Basilikumblätter abzupfen. Beides zusammen mit Parmesan in einem Küchenmixer klein mahlen. Anschließend 60 ml Olivenöl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abdecken, kalt stellen.
- 2 Ciabatta in Scheiben schneiden. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen. Ciabatta Scheiben mit ca. 25 ml Olivenöl beträufeln. Anschließend in der Pfanne rösten. 1 Knoblauchzehe halbieren. Geröstete Ciabattascheiben im heißen Zustand mit der Schnittseite der Knoblauchzehe einreiben.
- 3 Rucola abwaschen, trocken schütteln. Tomaten abwaschen, entkernen, in Streifen schneiden. Letzte Knoblauchzehe schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Chilischote abwaschen, entkernen und in Ringe schneiden.
- 4 In einer Pfanne 10 ml Olivenöl erhitzen. Tomate, Chili und Knoblauch 1–2 Min. anbraten. Honig darüber geben, leicht karamellisieren. Mit Oregano würzen. Mit Aceto Balsamico ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Ciabattascheiben mit Pesto bestreichen. Rucola drauf verteilen. Tomaten darüber geben. Mozzarella zerzupfen und ebenfalls

drauf verteilen. Mit Balsamico Creme und restlichem Olivenöl beträufeln.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	1.125kJ /270kcal	5.397kJ /1.296kcal
Fett	20g	94g
davon gesättigte Fettsäuren	6g	25g
Kohlenhydrate	16g	75g
davon Zucker	3g	14g
Eiweiß	8g	36g
Salz	2g	5g