



Baguette zum Grillen mit Petersilienpesto & Tomate



Zutaten

Menge	
2	Knoblauchzehen
50 ml	Olivenöl
2 Kugeln	Mozzarella
1/2	TL Saft einer unbehandelten Zitrone, frisch gepresst
1	Baguette
150 g	bunte Kirschtomaten
50 g	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 großes Bund	Parmesan am Stück
50 g	glatte Petersilie
	Mandelstifte
	Chiliflocken
	Salz
120 ml	neutrales Öl, plus etwas mehr

Tipp

Wenn du ein Baguette zum Aufbacken benutzt, solltest du das Baguette auf jeden Fall vor dem Überbacken schon aufgebacken haben.

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 2380 kJ, 569 kcal, 32,3 g Kohlenhydrate, 16,8 g Eiweiß, 42,8 g Fett, 39,8 mg Cholesterin, 2,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

schnell

Zubereitung

Du suchst nach einer perfekten Beilage zum Grillen? Dann ist unser super knuspriges Baguette mit Pesto und Tomaten genau das Richtige für dich! Für das Pesto werden Petersilienblätter, Parmesan, Mandelstifte, Knoblauch und Zitrone fein püriert und mit Gewürzen abgeschmeckt. Anschließend wird das Baguette mit dem Pesto bestrichen und mit Tomaten und Mozzarella belegt. Getoppt mit Mandeln wird das Kräuter-Baguette direkt in den Ofen geschoben und schön knusprig gebacken. Unser selbstgemachtes Kräuter-Baguette darf bei deinem nächsten Grillabend auf gar keinen Fall fehlen! Aber auch als Snack für Zwischendurch ist das Kräuter-Baguette perfekt geeignet. Also worauf wartest du noch? Los geht's:

Step 1:

Für das Pesto zupfst du die Petersilienblätter von den Stielen. Dann reibst du den Parmesan und röstest die Mandelstifte ohne Fett in einer Pfanne. Die Petersilie und den Parmesan in ein hohes Gefäß geben, das neutrale Öl, 50 ml Olivenöl, den Knoblauch, etwas Zitronensaft und -abrieb sowie zwei Drittel der gerösteten Mandeln dazugeben und alles mit dem Mixer oder Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Step 2:

Jetzt kannst du den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Baguette halbiert du und bestreichst es mit reichlich Pesto. Den Mozzarella und die Tomaten kannst du in dünne Scheiben schneiden und auf dem Baguette verteilen. Zum Schluss die Mandeln aufstreuen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Ofen für ca. 15 Minuten knusprig backen.