



Tomaten-Mozzarella-Sandwich mit Rucola und Pinienkernpesto

Rezept für 4 Personen

8 Scheiben	Toastbrot	Das Toastbrot, mit Olivenöl bestreichen und auf dem Grill bei mittlerer Temperatur goldbraun rösten.
6 EL	Olivenöl	
1	große Knoblauchzehe	Knoblauch schälen und mit leichtem Druck die Zehe über das Brot reiben. Restlichen Knoblauch reservieren.
1 große	flache Aluschalen ohne Löcher	Jeweils eine Scheibe Brot als Boden in die Aluschale stellen.

Pinienkernpesto:

4 EL	Pinienkerne, geröstet	Pinienkerne, reservierten Knoblauch und Olivenöl fein hacken, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker kräftig abschmecken und den Parmesan unterrühren.
8 EL	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer	
	Zucker	
1 EL	Parmesan, gerieben	





L A F E R S T R O M B U R G

4 2 große Kugeln	Tomaten Mozzarella	Tomaten waschen, Strunk entfernen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mozzarella trockentupfen und ebenfalls in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
------------------------	-----------------------	--

Nun abwechselnd Tomate, Mozzarella und Pesto auf das Brot schichten. Diesen Vorgang 1 - 2 mal wiederholen und zum Schluss mit der zweiten Scheibe Brot abdecken. Gegebenenfalls mittig mit einem Spieß fixieren.
Bei geringer Temperatur auf dem Grill bei indirekter Hitze 6-8 Minuten grillen. (unbedingt mit Deckel)

100 g 4 EL 0,5	Rucola Olivenöl Saft von Limette Salz, Pfeffer	Den Rucola waschen, putzen und trockenschleudern, mit Olivenöl, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
--------------------------	--	---

Basilikumblätter für die Garnitur	Den Toast auf einen flachen Teller legen, Rucola darum herum verteilen. Mit frischem Basilikum garnieren und servieren.
--------------------------------------	---

© by Johann Lafer

