

PESTO-KÄSE-BROTLAIB



1 rundes Brot (750 g) – Mischbrot, Weizen, Italienisches, Landbrot

300 g rotes* oder grünes Pesto (gekauft oder selbstgemacht)

250 g Käse – Bergkäse, Emmentaler, Comté

Ofen auf 180 ° C vorheizen.

Brot mit einem großen Brotmesser längs und quer einschneiden, so dass lauter Quadrate mit ca. 1,5 cm Seitenlänge entstehen (siehe Abbildung oben). Der Brotboden soll aber noch ganz bleiben.

Das Pesto zwischen alle Quadrate bis unten streichen.

Den grob geriebenen Käse in die Zwischenräume füllen und etwas davon über das Brot streuen. Falls das Brot auseinander fällt, mit einer Alufolie umwickeln.

Im Ofen 15 Minuten backen, evtl. mit Olivenöl beträufeln und als Aperitif servieren.



* rotes Pesto: getr. Tomaten in Öl, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan oder Pecorino-Käse, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle – im Blender oder im Zerkleinerer gut mixen.