



Ölz Dinkel Toast mit geschmolzenem Mozzarella & fruchtiger Tomate

Italienisches Toast Rezept für 2 Portionen



Zutaten

4 Scheiben Ölz Dinkel Toast
4 EL Basilikum-Pesto
1 Packung Mozzarella
1 Packung Cherry Tomaten
Frischer Basilikum
Salz
Pfeffer

Zubereitungszeit

15 min

1. Mozzarella & Tomaten vorbereiten:

Mozzarella abtropfen lassen, mit Küchenrolle gut trocknen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Tomaten waschen und in gleichmäßige Scheiben schneiden.

2. Basilikum vorbereiten:

Basilikumblätter zupfen und fein schneiden.

3. Toast belegen:

Zwei Ölz Dinkel Toast Scheiben mit Basilikum-Pesto bestreichen. Zuerst Tomatenscheiben, dann Mozzarella, etwas Basilikum und nochmals Tomatenscheiben auf eine Toastscheibe schichten. Mit Salz & Pfeffer würzen.

4. Toast grillen:

Die zweite Toastscheibe darauflegen. Im Toaster für ca. 8–10 Minuten bei mittlerer Hitze grillen, bis der Mozzarella geschmolzen ist.

5. Servieren & Genießen:

Den Toast in der Hälfte auseinanderschneiden und sofort genießen – ein schnelles & köstliches Abendessen!