



Crostini mit Tomatenpesto

Zutaten

- 2 EL Pinienkerne
- 6 Stück Tomaten in Öl
- 2 EL Tomatenöl
- 1 EL Parmesan, frisch gerieben
- 1 TL MAGGI Würzmischung 6 - Pasta & Pizza
- 8 Slightly leveled tablespoons Baguette
- 125 g Mozzarella

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Für das Tomatenpesto: Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
2. Tomaten in Öl abtropfen lassen, mit Tomatenöl, Parmesan und 1 1/2 EL von den Pinienkernen im Blitzhacker zu einer streichfähigen Masse pürieren. Mit MAGGI Würzmischung 6 würzen und abschmecken.
3. Tomatenpesto auf Baguette streichen. Mozzarella in 8 Scheiben schneiden und auf den Baguettescheiben verteilen. Im Backofen ca. 10 Min. überbacken. Mit den restlichen Pinienkernen bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	16 g
Energie	160 kcal
Fett	8 g
Protein	7 g

🕒 20 Minuten

⊕ 8 Stück