Rustikales Bauernbrot mit Pesto und Chèvre d’Argental

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 400 g Chèvre d‘Argental
- 8 Scheiben Bauernbrot
- 2 Scheiben gekochter Schinken

Für das Pesto:

- Basilikum
- Olivenöl
- Pinienkerne
- Knoblauchzehe
- 1 clove of garlic

Zubereitungschritte

1. Den Ziegenkäse mit einer Gabel zerdrücken.
2. In einer Schüssel vermengen: Ziegenkäse, Pesto, Salz und Pfeffer.
3. Eine halbe Scheibe Schinken auf das Brot legen.
4. Das Pesto auf dem Schinken verteilen.
5. Das Brot auf ein Backpapier legen.
6. Im Ofen 5 Minuten lang bei 200-220°C backen, bis es goldbraun ist.
7. Nach der halben Backzeit mit den Pinienkernen bestreuen.

? **Tipp:** Das Pesto kann man auch durch eine Tapenade ersetzen. Zu genießen mit einem gemischten grünen Salat mit Kirschtomaten.