

Bruschetta auf Ciabattabrot mit spanischem Pesto



- **Küche:** Spanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Einfache, fruchtig - herzhaft Finger Food

Zutaten

- 80 g Pinienkerne
- 1 kleine grüne Chilischote
- 2 Bund Rauke
- 1 Töpfchen Basilikum
- 1 kleines Bund Petersilie
- 100 g spanischer Manchego Käse

- Ciabattabrot
- 1 Orange
- 12 El Olivenöl
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, und anschließend fein hacken. Die Chilischote entkernen und ebenfalls fein hacken.

Schritt2

Die Rauke waschen, trocknen, fein hacken oder grob mixen. Basilikum und Petersilie fein hacken, den Manchego fein reiben.

Schritt3

Die Orange ohne weiße Haut schälen; die Filets herausschneiden, anschließend etwas kleiner schneiden.

Schritt4

Alle Zutaten mit 10 El Olivenöl in eine Schüssel geben, verrühren, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Schritt5

Das Ciabattabrot quer halbieren, auf ein Backblech legen und mit 2 El Olivenöl beträufeln. Unter dem Grillstäben des Backofens ca. 2 min. goldbraun backen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die Hälften in ca. 5 cm breite Stücke schneiden und mit dem Pesto bestreichen.

Rezeptart: Crostini, Pesto **Tags:** ciabatta, pesto

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bruschetta-auf-ciabattabrot-mit-spanischem-pesto/>