



## Genuss-Rezept

### Schinkenbaguette mit Basilikum-Pesto

#### Zutaten für 6 Personen

1	Baguettebrot
5	Tomaten
1	Bund Basilikum
150 g	Pinienkerne
250 g	Gutfried Puten-Salami „Classico“
1 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer



#### Zubereitung

Baguettebrote in gleichgroße Scheiben schneiden. Gewaschene Tomaten in hauchdünne Scheiben schneiden, auf das Baguette legen, salzen und pfeffern.

Basilikum mit Olivenöl und Pinienkerne in Mixer pürieren dünn auf die Tomatenscheiben streichen.

Den hauchdünnen Putenschinken auf dem Pesto anrichten, fertig. Einige Basilikumblätter und Pinienkerne für die Dekoration.

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten

**Pro Portion:** 23 g E, 45 g K, 18 g F, 1809 kJ, 432 kcal