

● BRUSCHETTA mit Basilikum Pesto- Creme  
und grünen Pepperonis

---

150g Frischkäse  
1 Glas BASILIKUM PESTO  
2 grüne Pepperonis  
1 grosses Ciabattabrot

---

Das Brot in 1,5cm dicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten auf dem Grill goldbraun rösten. Pepperonis ( am besten mit Küchenhandschuhen ) waschen, längs aufschneiden, entkernen und in kleine Würfelchen schneiden. Diese mit der BASILIKUM PESTO und dem Frischkäse verrühren und grosszügig auf den Brotscheiben verteilen. Ich würde eventuell noch mit etwas Salz und frisch gemahlenem ( am liebsten schwarzem und rosa...) Pfeffer nachwürzen.

