

Gratiniertes Bärlauch-Pesto-Baguette

— [swr.de/lecker-aufs-land/gratiniertes-baerlauch-pesto-baguette/-/id=8348498/did=24013082/nid=8348498/j7sso1/index.html](https://www.swr.de/lecker-aufs-land/gratiniertes-baerlauch-pesto-baguette/-/id=8348498/did=24013082/nid=8348498/j7sso1/index.html)

Rezept für 6 Personen

Koch/Köchin:

Volker Conrad

Einkaufsliste:

Gratiniertes Bärlauch-Pesto-Baguette

1 großes Baguette
200 g Bärlauch-Pesto
250 g pikanter Käse, gerieben, z.B. Bergkäse
1 – 2 Tomaten, in Scheiben
Salz



Zubereitung:

Baguette in 2 cm dicke Scheiben schneiden, kräftig mit Bärlauch-Pesto bestreichen und mit einer Tomatenscheibe belegen. Mit dem Käse bestreuen und im Backofen bei 200°C goldbraun gratinieren.

Volkers Tipp: Bärlauch-Pesto lässt sich im Frühjahr ganz einfach selbst herstellen und in kleine Gläser abfüllen. Im Gefrierschrank ist es so ein ganzes Jahr lang haltbar.