





Tomaten-Mozzarella-Baguettes (für 4 Personen)

	<p>4 Baguette-Brötchen 2 Tomaten 1 Tüte Mozzarella Pesto (rot) Basilikum Salz und Pfeffer</p>
	<ul style="list-style-type: none"> → Tomaten waschen, → in Scheiben schneiden und → grünen Ansatz entfernen
	<ul style="list-style-type: none"> → Mozzarella abtropfen lassen → in Scheiben schneiden
	<ul style="list-style-type: none"> → Backofen auf 200 Grad (Umluft) einstellen
	<ul style="list-style-type: none"> → Baguette halbieren → Unterseite mit Pesto bestreichen → Tomatenscheiben darauf legen → Mozzarella-Scheiben oben drauf → Mit Salz und Pfeffer würzen
	<ul style="list-style-type: none"> → Baguettes für 20 Minuten in den Backofen → Basilikum-Blätter darauf verteilen → Oberteil des Baguettes aufsetzen
	<p>Dazu passt gut auch ein Salat.</p> <p>Guten Appetit wünscht die Klasse O3!</p>