

Ciabatta Tricolore

1 Laib Ciabatta (zum Aufbacken)
2 Kugeln Mozzarella
2 große Tomaten
150g Basilikumpesto
1 Prise Pfeffer



Den Backofen auf 220°C Ober-Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.

Das Brot in ca. 1cm breite Scheiben schneiden und diese auf dem Blech verteilen. Für den Belag die Tomaten und den Mozzarella in Würfel schneiden und mit dem Pesto und dem Pfeffer vermischen.

Mit einem Löffel diese Mischung auf die Brotscheiben verteilen und für ca. 10 Minuten im Ofen überbacken bis das Brot leicht Farbe bekommen hat.