

## ROUGETTE Landkäse-Zucchini-Brote

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1 Zucchini
- 1 EL Öl
- 4 Scheiben (à ca. 80 g) Bauernbrot
- 2 Packungen (à 180 g) **ROUGETTE Landkäse**
- 8 Stiele Basilikum
- 6 EL grünes Pesto (Glas)
- Balsamico-Creme
- Salz
- Pfeffer
- grober Pfeffer



### ZUBEREITUNG:

1. Zucchini putzen, waschen und der Länge nach mit einem Sparschäler in Scheiben schneiden. Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Zucchinischeiben darin von jeder Seite 1–2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Brotscheiben im heißen Bratöl von jeder Seite goldbraun rösten. ROUGETTE Landkäse in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Brotscheiben mit Pesto bestreichen. Mit Zucchini, Käsescheiben und Basilikumblättchen belegen. Brote anrichten. Mit etwas Balsamico-Creme beträufeln und mit grobem Pfeffer bestreuen.

### ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 25 Minuten.

Pro Portion ca. 2940 kJ, 700 kcal, E 22 g, F 49 g, KH 40 g