

PFIRSISCH & MOZZARELLA RÖSTBROT

Lecker

H MAGAZIN



ZUBEREITUNG

Die gehackten Mandeln bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett goldbraun rösten. Die gerösteten Mandeln danach in einen Zerkleinerer geben, Basilikumblätter und -stiele, Olivenöl sowie die Hälfte von Salz und Pfeffer hinzufügen und alles zu einem Pesto vermengen.

Die Pfirsiche halbieren, den Kern entfernen und 3-4 Spalten aus den Hälften schneiden. Die zuvor genutzte Pfanne mit einem Küchenpapier auswischen und darin bei mittlerer Temperatur 2 EL Butter sowie 2 TL Zucker schmelzen. Nun die Pfirsichspalten hineingeben und von beiden Seiten karamellisieren. Die Pfirsichspalten zum Schluss mit Weißweinessig ablöschen und herausnehmen.

Die Pfanne erneut auswischen und darin wieder 2 EL Butter bei mittlerer Temperatur schmelzen, sodass der Pfannenboden komplett eingefettet ist. In der Zwischenzeit die Brotscheiben von einer Seite mit der restlichen Butter einstreichen und dann mit der nicht gebutterten Seite in die Pfanne legen, goldbraun rösten und wenden. Auch die andere Seite goldbraun rösten, Brotscheiben herausnehmen und kurz auf einem Küchenpapier ruhen lassen, damit überschüssiges Fett aufgesogen wird und das Röstbrot nicht wieder weich werden lässt.

Das Röstbrot auf zwei Teller verteilen und jeweils eine Kugel Mozzarella darauf zerrupfen. Die Pfirsichspalten und den Schinken darauflegen. Abschließend alles mit Pesto beträufeln, mit restlichem Salz und Pfeffer bestreuen und genießen.

ZUTATEN

- 2 dicke Scheiben Landbrot
- 2 EL + 4 EL Butter
- 2 reife Pfirsiche
- 2 TL Zucker
- 1 EL Weißweinessig
- 2 Büffelmozzarella
- 4 Scheiben Rohschinken
- ½ Topf Basilikum
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL gehackte Mandeln
- ½ TL Salzflocken
- ½ TL schwarzer Pfeffer

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroße Pfanne, Zerkleinerer