

# ÜBERBACKENES BROT mit Tomate & Mozzarella

## Zutaten

1 Brotscheibe

40 g MERTENS Doppelrahmfrischkäse

6 Tomatenscheiben

6 GOLDSTEIG Mozzarellascheiben

1 g Italienische Kräutermischung

5 g Pesto

2 Basilikum Blätter

## Zubereitung

Die Brotscheibe mit Frischkäse bestreichen und die Mozzarella- und Tomatenscheiben abwechselnd auflegen.

Die italienische Kräutermischung und das Pesto darüber verteilen und nach dem Backen mit den frischen Basilikumblättern garnieren.

Backzeit: ca. 6 Min. bei 180 °C

### Unsere Produkt Tipps:

MERTENS  
Doppelrahmfrischkäse 70%,  
10 kg Eimer, Art.-Nr. 506376

GOLDSTEIG  
Mozzarella 45 %  
Scheiben 20g, 2x250g Packung,  
Art.-Nr. 503410

BAKO

