

# Referendarsrezepte

**Beitrag von „nirtak“ vom 5. November 2006 21:59**

Superlecker ist auch das (hat bisher bei uns keinen Namen):

- ein kleines Ciabatta-Brot
- ein halbes Glas Pesto (nach Wahl grün oder rot, ich bevorzuge eindeutig das grüne)
- ca. zwei kleine Zwiebeln (oder eine große)
- ca. drei Tomaten

Ciabatta in Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Zwiebeln und Tomaten in kleine Würfel schneiden, vermischen, und mit Pesto verrühren. Die Zwiebel-Tomaten-Pesto-Mischung auf den Ciabatta-Scheiben verteilen und bei ca. 200°C 10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Geht einfach und schmeckt einfach toll! Dieses Rezept reicht für zwei Personen (oder für vier Personen, wenn es die Vorspeise ist). Wers mag, kann auch noch Parmesankäse in die Masse hineinrühren oder etwas Olivenöl auf dem Ciabatta verteilen (es wird dann nicht so knusprig). Alternativ zum Ciabatta gehen auch Baguette oder einfach Brötchen. Die Mengenangaben sind übrigens variabel - wer gerne Zwiebeln mag, erhöht einfach die Menge etc.!

GUTEN APPETIT!