

## MOHN-BRUSCHETTA



Käse. Aus bester  
Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 2 Personen

Backpapier für das Blech

#### Mohnpesto:

3 EL Mohnsamen

½ Knoblauchzehe, gepresst

1 EL fein gehackte glattblättrige Petersilie

3 EL geriebener Sbrinz AOC

3-4 EL Rapsöl

wenig Salz

Pfeffer aus der Mühle

8-10 Brotscheiben, z.B. Baguette

#### Quark:

100 g Quark

2 EL fein gehackte glattblättrige Petersilie

wenig Salz

Pfeffer aus der Mühle

Radieschen zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Pesto: Alle Zutaten verrühren, würzen.

**2** Brotscheiben mit Mohnpesto bestreichen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 5-8 Minuten backen.

**3** Quark: Alle Zutaten verrühren, auf den Brötchen verteilen, garnieren.

Mohnpesto lässt sich zugedeckt im Kühlschrank 1-2 Wochen aufbewahren.

Es passt auch gut zu Gschwellti oder Teigwaren.