



Grandioses Schinken-Minze-Pistazien-Pesto-Baguette:

1/2 kleines Baguette oder 1 Baguettebrötchen
etwas Olivenöl
eine Hand voll Rucola

1 Bund frische Minze
50g ungesalzene Pistazienkerne
3 EL frisch geriebenen Parmesan
ca. 4 EL Olivenöl (abhängig von der gewünschten Konsistenz)
etwas Zitronenschale
eine Prise Salz

4 Scheiben gekochten Schinken, Roastbeef oder Bratenaufschnitt

- 1.) Baguette halbieren und im Backofen bei 180°C ein paar Minuten lang knusprig werden lassen.
- 2.) Mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln.
- 3.) Erst Rucola, dann den Schinken auf die untere Baguettehälfte geben.
- 4.) Für das Pesto: Mit der Küchenmaschine, einem Höcksler oder Pürierstab die Minzblätter, Pistazien, Zitronenschale und Salz zerkleinern, dann peu a peu Olivenöl hinzufügen, bis Ihnen die Pestokonsistenz erreicht hat, die Ihnen bevorzugt.
- 4a) Man kann natürlich jedes andere Lieblingspesto der Welt verwenden. Ihnen seid Euer eigener Stullenchef. Egal ob selbstgemacht (weil so irre einfach) oder aus dem Glas, rauf auf den Schinken.
- 5.) Pestoklecke auf dem Schinken verteilen.
- 6.) Die obere Baguettehälfte obenauf klappen und herzhaft zubeissen.

