



# SO moelleux Walnuss

Le Bolzano

Verwendetes Bridor-Brot: 36103  
SO moelleux Walnuss 140 g



## ZUTATEN FÜR 10 SANDWICHES:

- 250 g getrocknete Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g geröstete Pinienkerne
- 30 ml Olivenöl
- 20 Scheiben Speck
- 150 g Gorgonzola
- 1 Birne
- 100 g Rucola

## VORBEREITUNGEN:

- Zubereitung des roten Pistou: Die Tomaten mit der zerdrückten Knoblauchzehe, den Pinienkerne und dem Olivenöl pürieren.
- Die Birne schälen und in Scheiben schneiden.
- Den Parmesan hobeln.

## ANRICHTEN:

- Das Brot auseinanderschneiden und einen Streifen Pistou darauf geben.
- Die Speckscheiben und den gehobelten Gorgonzola sowie die Birnenscheiben hinzufügen.
- Mit ein paar Blättern Rucola abschließen.

## TIPPS UND TRICKS

- Wer es gerne „original französisch“ mag, ersetzt den Gorgonzola und den Speck durch Roquefort d'Aveyron und Bayonne-Schinken!
- Ein Rucola-Pesto zubereiten und das Sandwich außerdem noch mit ein paar Stückchen konfirter Tomate bestreuen.