

# Gerhardts Rezept des Monats

## Überbackene Brotchips

### Zubereitung

1. Brotchips bzw. Baguettescheiben mit Pesto bestreichen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
2. Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden, auf das Pesto legen und mit geriebenem Emmentaler bestreuen.
3. Im Backofen auf der 2. Schiene von oben 6 bis 8 Minuten überbacken.

### Zutaten für ca. 20 Portionen

1 Packung Brotchips oder  
1 Körnerbaguette  
500 g Tomaten  
1/2 - 1 Glas Bärlauchpesto,  
ca. 200 g  
200 g geriebener Emmentaler

## Gerhardts Weinempfehlung

Wieder ein Rezept, dass blitzschnell geht und zu jeder Zeit zwischendurch gereicht werden kann. Hierzu empfehlen wir einen Dornfelder trocken oder lieblich.

