



## Brotpralinen mit Fetakäse

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Brotscheiben in fünf gleichgroße Streifen schneiden. Den Fetakäse in Streifen schneiden und auf das Brot legen. Die getrockneten Tomaten auf den Käse legen. Die Brotpralinen mit dem Speck umwickeln.
3. Die Pralinen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und für ca. 10 Minuten im Ofen backen. So lange, bis das Brot und der Speck kross gebacken sind.
4. Währenddessen die Knoblauchzehe, Parmesan und die halbgetrockneten Tomaten in eine Schüssel geben und pürieren. Die Chilischote ohne Kerne fein hacken und unter die übrigen Zutaten mischen. Mit einem Pürierstab fein pürieren. Eventuell etwas Olivenöl dazugeben, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz hat.
5. Die Brotpralinen mit Pesto garnieren und noch warm servieren.



### Zutaten

2	Scheiben Fitnessbrot
150 g	Fetakäse
10	getrocknete Tomaten
10	Scheiben Frühstücksspeck
150 g	halbgetrocknete Tomaten
50 g	Parmesan
1	Knoblauchzehe
1	Chilischote
	Etwas Olivenöl



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen