Paradeiser-Mozzarella mit Basilikum Pesto

Die Paradeiser-Mozzarella mit Basilikum Pesto ist eine köstlich und sehr beliebte italienische Vorspeise. Ein Rezept für einen gesunden und schnellen Salat Snack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

4 Stk.	Paradeiser (große reife)
300 g	Büffelmozzarella
20 g	Pinienkerne
100 g	Basilikumblätter
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	grobes Meersalz
2 EL	Olivenöl extra vergine
2 EL	Parmesan (frisch gerieben)
	Salz und Pfeffer
2 EL	Weißwein (trocken)

Zubereitung

1. Für das **Paradeiser-Mozzarella mit Basilikum Pesto** die Paradeiser waschen und in Scheiben schneiden. Den Mozzarella auch in Scheiben schneiden. Beides abwechselnd auf vier Teiler schichten.

2. Die Pinienkerne ohne Fett in einer Bratpfanne kurz rösten. Einige Basilikumblätter abzupfen und zur Seite legen. Die restlichen Blätter mit dem groben Salz, der gepressten Knoblauchzehe in einem Mörser zu einem Pesto zerstoßen. Den Parmesan Käse unterrühren und das Olivenöl hinzugießen. Abschließend mit Pfeffer und Weißwein abschmecken.

3. Das Basilikum Pesto über die Teller verteilen und mit Basilikum dekorieren.

Tipp