

Tomatenspießchen mit Pesto

Für 4 Personen

Zutaten:

200 g	Cocktailtomaten
200 g	Babymozzarella-Kugeln
	Salz, Pfeffer
50 ml	Olivenöl mit Limone
15 g	Pinienkerne
2	Knoblauchzehen
100 g	sehr frische Radieschenblätter (oder Rauke oder Basilikum)
100 ml	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit 30 Minuten

1. 200 g Cocktailtomaten waschen. 200 g Babymozzarella-Kugeln abtropfen lassen, mit den Tomaten in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl darüber gießen und alles vorsichtig mischen.
2. Für das Pesto Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb rösten. Die Knoblauchzehen schälen und hacken. Die Radieschenblätter (alternativ Basilikum oder Rauke) putzen, waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Die Pinienkerne, den Knoblauch und die Radieschenblätter mit dem Olivenöl pürieren, bis eine homogene Paste entstanden ist.
3. Das Radieschenblätter-Pesto anrichten und dazu frisches Baguette servieren.

Besser als Radieschenblätterpesto ist Rauke oder Basilikumpesto.

Statt Mozzarella-Kugeln kann man auch Feta nehmen. Besser schmeckt Rauke oder Basilikum als Pesto. Nur soviel Olivenöl zum Pesto geben bis eine feste Paste entstanden ist.