

Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit Radieschenblätter-Pesto

Zubereitung:

Die Mozzarellakugeln aus der Lake nehmen und abtropfen lassen. Mit den Cocktailtomaten in eine Schüssel geben und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Olivenöl und Limettensaft darüber gießen und alles vorsichtig mischen. Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb rösten. Den Knoblauch grob hacken. Die Radieschenblätter putzen, waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden. Die Pinienkerne mit Knoblauch, Radieschenblättern sowie Olivenöl mit dem Mixstab pürieren, bis eine homogene Paste entstanden ist. Das Radieschenblätter-Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die marinierten Tomaten und Mozzarellakugeln abtropfen lassen und abwechselnd auf Spießchen stecken. Mit dem Radieschenblätter-Pesto anrichten.

Tipp:

BEILAGENEMPFEHLUNG: Baguette oder Ciabatta

TIPP: Haben Sie keine frischen Radieschenblätter in entsprechender Qualität zur Verfügung, so verwenden Sie stattdessen frische Basilikumblätter. Zur Abwechslung kann man statt der Mozzarellakugeln auch Fetawürfel verwenden.



Quelle:

Die schnelle Küche

Toni Mörwald & Christoph Wagner

Kochdauer: 5 bis 15 min

Schwierigkeit: Eier-Koch

Menüart: Vorspeise kalt ,
Kindergerichte , Jause

Region: Italien

Eigenschaften: vegetarisch , für
Diabetiker , Trennkost , glutenfrei ,
Schnelle Küche , für Feinschmecker ,
Schlanke Küche

Zutaten für 2 Portionen:

- 100 g Cocktailtomaten
- 100 g Baby-Mozzarellakugeln
- 1 EL Olivenöl
- etwas Limettensaft (oder Zitronensaft)
- 1-2 KL Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehen
- 50 g Radieschenblätter (sehr frische)
- 50 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer