



Caprese mit Basilikum



(c) Margit Gietler/mmg-design

ZUTATEN FÜR DAS PESTO

125 g Basilikum

125 ml kaltgepresstes Olivenöl

30 g Pinienkerne, leicht im Ofen geröstet

20 g Parmesan, frisch gerieben

Tomaten- und Mozarellascheiben

Meersalz, Pfeffer, Knoblauch

ZUBEREITUNG

Die Zutaten im Mörser zu einer homogenen Masse verarbeiten oder in der Küchenmaschine mixen.

Abwechselnd mit Tomaten- und Mozarellascheiben anrichten.

Das Pesto kühl und lichtgeschützt lagern!

Wir wünschen
guten Appetit!

