

## Salat à la Caprese

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für 2 Personen

#### Für das Pesto

1 Bund Basilikum, gezupft  
120 ml Olivenöl  
1 kleine Knoblauchzehe, abgezogen  
60 g geriebener Parmesan oder vegetarischer  
Hartkäse  
30 g Pinienkerne, geröstet

#### Für den Salat

2 große saftige Tomaten  
2 große Kugeln Büffelmozzarella  
100 g Rucola  
1 rote Zwiebel  
2 Esslöffel feines Olivenöl  
2 Teelöffel Balsamicoessig (am besten gereift)  
Pinienkerne zum Garnieren  
Salz, Pfeffer

- 2 -

Die Büffelmozzarella kreuzförmig einritzen und mit dem Pesto befüllen.

- 3 -

Die Tomaten in feine Scheiben schneiden und mit Olivenöl bestreichen. Ein "Nest" aus Rucola darauflegen.

- 4 -

Die Zwiebel in feine Ringe schneiden und auf dem Nest verteilen. Anschließend pfeffern und salzen.

- 5 -

Mit dem Balsamico beträufeln und die Mozzarella in die Mitte setzen.

- 6 -

Pinienkerne darüberstreuen und sofort servieren.

- 1 -

Basilikum, Knoblauch, Parmesan und Pinienkerne in einem Standmixer zerkleinern. Anschließend nach und nach das Olivenöl einrühren.