

Costini Tomaten / Mozzarella

Toastbrot

Mozarella

Tomaten

Basilkum-Pesto

Tomaten entkernen, in kleine Würfel schneiden

Mozarella in kleine Würfel schneiden

Toastbrot kurz im Backofen toasten, nachher mit einer dünnen Pestoschicht bedecken. Tomaten und Mozarellawürfel auflegen.

Basilikum Pesto

1 Bund Basilikum

100 g Pinienkerne

70 g Parmesan, im Stück

3 Zehen Knoblauch

125 ml Öl (Oliven)

Pinienkerne trocken in einer Pfanne rösten, etwas abkühlen lassen. Pinienkerne, abgezupfte Basilikumblätter, Knoblauchzehen in eine Moulinette (oder Gefäß mit Mixstab) geben, zerkleinern, bis ein grüner Brei entsteht. Parmesan in kleine Stückchen schneiden, zu dem Brei geben und nach und nach mit dem Öl zu einer Paste mixen. Danach evtl. mit Salz abschmecken.