

## Crustini-Frutti mit süßem Pesto

### Für 2 Personen

1 Mango	2 Kiwi	0,25 Wassermelone
6 Erdbeeren	1 Zitrone, unbehandelt	0,5 Bund Pfefferminz
0,5 Bund Basilikum	80 g geröstete Pinienkerne	4 Scheiben Toast
1 EL Puderzucker	1 EL Honig	25 cl Amaretto
1 EL Olivenöl	10 ml Milch	2 EL Zucker

Das Toastbrot mit einem Servierring rund ausstechen. Die Milch mit dem Puderzucker aufkochen und die Brot-Taler beidseitig damit bepinseln. Eine Pfanne erhitzen und die Toastbrottaler darin anbraten. Die Mango und die Kiwis schälen und in Würfel schneiden. Die Wassermelone und die Erdbeeren ebenfalls in Würfel schneiden. Etwas Schale von der Zitrone reiben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Zitronenabrieb, den Zitronensaft, einen Esslöffel Zucker und den Amaretto zu den Früchten geben. Das Basilikum, die Pfefferminz, die Pinienkerne, den Zucker, das Olivenöl und den Honig in einem Zerkleinerer zu einer Paste mischen. Die Brotscheiben mit den Früchten belegen und eine weitere Scheibe darauf geben. Die Crustini Frutti auf einem Teller anrichten und mit dem süßen Pesto garnieren.

Heinz Schoch am 14. Oktober 2010