

# Garnelen, Ofentomaten, Mozzarella-Creme, Pesto

## Für zwei Personen

### Für die Mozzarella-Creme:

1 Zitrone, Saft, Abrieb	200 g Mozzarella	1 EL Mascarpone
50 g Sahne	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Ofentomaten:

300 g Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe	6 Zweige Thymian
2 EL Honig	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für den Brotchip:

1 Graubrot	3 EL Olivenöl	Salz
------------	---------------	------

### Für das Basilikum-Pesto:

3 Knoblauchzehen	60 g Parmesan	80 g Pinienkerne
3-4 Bund Basilikum	200 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Garnelen:

4 Garnelen	1 Knoblauchzehe	½ TL Chiliflocken
2 EL Olivenöl	Salz	

## Für die Mozzarella-Creme:

Den Backofen für die Tomaten auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Ofen für das Brot auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale abreiben.

Anschließend halbieren und den Saft auspressen. 1 EL Zitronensaft, ½ TL Zitronenabrieb und die restlichen Zutaten in ein hohes Gefäß geben.

Mit dem Pürierstab zu einer glatten Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

## Für die Ofentomaten:

Knoblauch in der Mitte halbieren. Kirschtomaten halbieren und mit Thymian in einer Auflaufform verteilen. Mit Honig und Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten für 30 Minuten backen, bis sie weich sind.

## Für den Brotchip:

Brot in sehr feine Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz würzen. Für 15 Minuten im Ofen knusprig backen.

## Für das Basilikum-Pesto:

Knoblauch abziehen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Die gerösteten Pinienkerne, Parmesan und Knoblauch mit dem Olivenöl in einen Mixer geben und fein zerkleinern. Die Basilikumblätter auseinanderzupfen und zügig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für die Garnelen:

Knoblauch abziehen und fein pressen. Garnelen, Knoblauch und Gewürze vermengen und für 20 Minuten marinieren. Olivenöl in eine heiße Pfanne geben und die Garnelen 2-3 Minuten von jeder Seite scharf anbraten.

Drei große Tupfen von der Mozzarella-Creme auf einen Teller anrichten.

Die Tomaten und Garnelen dazwischen fein säuberlich platzieren, mit dem Pesto beträufeln und dem Brotchip garnieren.

Michaela Willemsen am 05. Januar 2024