

Antipasti-Türmchen mit Mozzarella, Spinat-Pesto

Für zwei Personen

Für das Türmchen:

1 Zucchini	1 Aubergine	1 rote Paprika
2 große Ochsenerztomaten	1 Kugel Mozzarella	100 g Weizenmehl
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Pesto:

100 g Babyspinat	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
40 g Parmesan	40 g Pinienkerne	100 g Olivenöl
Chiliflocken	Salz	Pfeffer

Für das Mini-Brötchen:

7 g frische Hefe	190 g Weizenmehl	1 TL Backpulver
10 g neutrales Öl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 TL Salz

Für das Türmchen:

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Paprika schälen. Zucchini, Aubergine und Paprika in dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und in heißem Öl frittieren. Mit dem in Scheiben geschnittenem Mozzarella und den ebenfalls in Scheiben geschnittenen Tomaten zu einem hübschen Türmchen schichten.

Für das Pesto:

Spinat waschen. Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Knoblauch abziehen. Zitrone auspressen. Parmesan kleinschneiden. Alle Zutaten in einem Mixer zu einem Pesto mixen und gut abschmecken.

Für das Mini-Brötchen:

100 ml Wasser mit den restlichen Zutaten mit den Händen vermischen und vier kleine Brötchen daraus formen. 5-10 Minuten bei 50 Grad im Ofen gehen lassen. Backofen dann auf 200 Grad hochheizen und Brötchen in 10-15 Minuten fertig backen.

Victoria Hecker am 16. Juli 2024