

Gegrillte Caprese mit Pesto

Für zwei Personen

Für die gegrillte Caprese:

4 reife Tomaten 100 g Mozzarella 1 Bund Basilikum

Für das Pesto:

50 g Parmesan 50 g Pinienkerne 100 ml Olivenöl

Für die Garnitur:

Shiso Kresse

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Für die gegrillte Caprese Tomaten am Strunk einkreuzen, blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Haut der Tomate abziehen, Tomate halbieren und Kerne entfernen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und die Hälfte der Blätter fein hacken. Mozzarella klein schneiden und mit dem gehackten Basilikum vermischen. Mit Salz abschmecken.

Mozzarella-Basilikum-Mischung in halbierte Tomaten füllen und etwas Olivenöl drüber geben. Die gefüllten Tomaten in eine heiße Pfanne ohne Fett geben. Pfanne abdecken bis der Mozzarella geschmolzen ist.

Für das Pesto die restlichen Basilikumblätter zusammen mit Pinienkernen, Parmesan und Olivenöl in einen Mixer geben und mit Salz abschmecken.

Das Pesto abschließend über die Tomaten geben.

Gegrillte Caprese mit Pesto auf einem Teller anrichten, mit Shiso Kresse garnieren und servieren.

Nelson Müller am 24. Juni 2016