

Caprese mal anders bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

ca 15 Cocktailtomaten oder, ca 5 normale Tomaten, 125 gr Mozzarella, ca 4-5 Esslöffel Pesto, Olivenöl, Aceto Balsamico, Salz, Basilikumzweig.

Die Vorbereitungen:

Tomaten waschen und die Stiele entfernen, anschließend in Vierteln (bei Cocktailtomaten) bzw. in Würfeln (normale Tomaten) schneiden.

Die Mozzarella in Würfeln schneiden.

Die Zubereitung:

Pesto in ein Behältnis geben und mit Olivenöl vermischen, bis das Pesto sämig vom Rührlöffel gleitet und nicht allzupastig ist (bei manchen Pesti braucht man es garnicht, da sie eh etwas flüssiger sind). Tomatenvierteln oder Tomatenwürfel und Mozzarellawürfel dazugeben und alles vermengen. Mit Aceto Balsamico und ev. etwas Salz (ist von der Sälze des Pestos abhängig) abschmecken.

Ca. 15 Minuten ziehen lassen (bei wärmeren Temperaturen im Kühlschrank stellen!).