

Rezept Büffel-Mozzarella mit Rucola und Tomaten-Pesto

Zutaten (2 Personen)

Büffel-Mozzarella

4 Kugeln Büffel-Mozzarella
1 kleines Bund Rucola
Balsamico-Creme
100 g Kirschtomaten an der Rispe

Jeweils 2 Kugeln Mozzarella mit den Fingern aufreißen und auf dem Teller verteilen. Etwas Rucola sowie 3 - 4 Kirschtomaten darauf verteilen. Je nach Belieben 2 - 3 EL Tomaten-Pesto darüber anrichten. Mit Balsamico-Creme und etwas Pfeffer aus der Mühle würzen und servieren.



Tomaten-Pesto

3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
7 EL Olivenöl
200 g getrocknete Tomate in Öl,
gut abgetropft
1 TL Fenchelsamen
3 EL Pinienkerne
150 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch schälen, beides in feine Würfel schneiden. 7 EL Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch zufügen und bei mittlerer Hitze, langsam glasig anschwitzen. Anschließend beiseitestellen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Fenchelsamen und Pinienkerne getrennt voneinander fettfrei in einer Pfanne anrösten. Anschließend beides abkühlen lassen. Die abgekühlten Fenchelsamen mit Hilfe eines Mörsers leicht zerstoßen. Die abgetropften Tomaten grob kleinschneiden und in einen hohen Mixbecher geben.

Das übrige Olivenöl, die Pinienkerne und die Fenchelsamen zufügen und mit Hilfe eines Stabmixers, in kurzen Intervallen leicht sämig pürieren, bis die Mixtur leicht sämig ist. Bei Bedarf noch weiteres Olivenöl zufügen. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Einmachgläser füllen.