

Tomaten-Mozzarella mit Bärlauchpesto



Zutaten

2 Mozzarella
2 große Tomaten
Salz, Pfeffer

150 g Bärlauch
50 g Parmesankäse
40 g Pinienkerne
1 Knoblauchzehe
100-150 ml Olivenöl

Zubereitung

Die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und in Scheiben schneiden. Die Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden.

Für das Bärlauchpesto die Bärlauchblätter gründlich waschen und trocken schleudern. Die Blätter grob zerteilen und mit dem grob gehackten Knoblauch und den restlichen Zutaten in der Küchenmaschine fein zerkleinern. Am besten so viel Olivenöl hinzufügen bis das Pesto die richtige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.