Rezept

Caprese-Türmchen mit Crostini-Chips

Ein Rezept von Caprese-Türmchen mit Crostini-Chips, am 31.05.2025

Zutaten

1 Bund	Basilikum (ca. 6-8 Stängel)
2 EL	Pinienkerne
	Salz
12	dünne Scheiben Baguette
	ca. 30 kleine Kirsch- oder Dattel-Tomaten
60 g	gemischte Salatblätter (z. B. Rucola, Frisée oder Baby-Blattspinat)
2 EL	Balsamico bianco
	Pfeffer
	essbare Blüten und Basilikumblättchen zum Garnieren (nach Belieben)
1	Knoblauchzehe
150 ml	Olivenöl
30 g	Parmesan
4 EL	Olivenöl
250 g	Mozzarella (am besten Büffel-Mozzarella)
2	Schalotten
	1-2 TL Zucker
	Salz
	ca. 1 EL frisch gepresster Limettensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 820 kcal

Zubereitung

1. Für das Pesto das Basilikum waschen und trockenschütteln. Blättchen abzupfen. Knoblauch schälen und grob zerkleinern. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Olivenöl mit Knoblauch, 1 Prise Salz, gerösteten Pinienkernen und den Basilikumblättchen im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer Paste pürieren. Parmesan fein reiben und unter die Paste heben.

2. Für die Türmchen den Backofengrill vorheizen. Die Brotscheiben mit 2 EL Öl bepinseln und unter dem heißen Grill von beiden Seiten goldbraun und knusprig rösten. Die Tomaten waschen. Mozzarella in dicke Scheiben schneiden. Salatblätter putzen, waschen und trocken tupfen oder schleudern.

3. Die Schalotten schälen und klein würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten mit den Tomaten im heißen Öl anschwitzen. Alles mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen, dann mit Essig ablöschen. Die Pfanne vom Herd ziehen. Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Pesto kreisförmig auf Teller verteilen. In die Mitte der Teller geröstete Brotscheiben, Tomaten und Mozzarellascheiben abwechselnd als Türmchen aufeinanderschichten. Die Salatblätter mit restlichem Olivenöl, Limettensaft, Salz und Pfeffer anmachen und auf die Türmchen verteilen. Nach Belieben die Türmchen mit Blüten und Basilikumblättchen garnieren.