Rezept

Caprese mit Pistazien-Pesto

Ein Rezept von Caprese mit Pistazien-Pesto, am 12.10.2024

Zutaten

- **1 Bund** Basilikum
- **2 EL** ungesalzene Pistazienkerne
- **3 EL** kalt gepresstes Olivenöl
- Salz
- **1 EL** frisch geriebener Parmesan
- **1** Kugel Büffelmozzarella (125 g; ersatzweise aus Kuhmilch)
- **1** kleine Knoblauchzehe
- **1 TL** Zitronensaft
- **3 EL** Gemüsebrühe
- Pfeffer
- 2-3 reife Tomaten

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Die Basilikumblätter abzupfen. Den Knoblauch schälen und etwas zerkleinern. Beides mit Pistazien, Zitronensaft, Öl, Brühe und je 1 Prise Salz und Pfeffer in ein hohes Aufschlaggefäß geben. Mit dem Pürierstab fein pürieren und den Parmesan unterrühren.

2. Die Tomaten waschen, abtrocknen und ohne Stielansätze in Scheiben schneiden. Den Mozzarella trocken tupfen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Abwechselnd dachziegelartig auf zwei Tellern anrichten, salzen und pfeffern. Mit dem Pistazien-Pesto beträufeln. Dazu schmeckt knuspriges Ciabatta und ein leichter Rotwein.