

## Rezept

# Caprese mit Pistazien-Pesto

Ein Rezept von Caprese mit Pistazien-Pesto, am 18.12.2025

## Zutaten

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

## 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.