

## Rezept

# Fruchtige Mozzarellaspieße mit Walnusspesto

Ein Rezept von Fruchtige Mozzarellaspieße mit Walnusspesto, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>12</b>	Mini-Mozzarellakugeln	<b>12</b>	Cocktailtomaten
<b>½</b>	Galia-Melone	<b>12</b>	Basilikumblättchen
<b>1 EL</b>	Walnusskerne	<b>1</b>	Knoblauchzehe
<b>1 Bund</b>	Basilikum	<b>1 gehäufter EL</b>	frisch geriebener Parmesan
<b>1 TL</b>	Aceto balsamico bianco	<b>1 EL</b>	Olivenöl
	Salz		Pfeffer
<b>6</b>	Spieße à 11 cm		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

## Zubereitung

1. Für die Spieße die Mozzarellakugeln abtropfen lassen. Cocktailtomaten waschen. Die Melone entkernen und mit einem Melonenkugelausstecher 12 Kugeln aus dem Fruchtfleisch stechen. Oder die Melonenhälfte in Spalten schneiden, das Fruchtfleisch von der Schale schneiden und anschließend in 12 Würfel schneiden. Die Basilikumblätter kalt abbrausen und trocken tupfen.
2. Anschließend auf jeden Spieß abwechselnd jeweils 2 Tomaten, 2 Basilikumblätter, 2 Mozzarellakugeln und 2 Melonenstücke stecken.
3. Für das Pesto die Walnusskerne grob hacken. Die Knoblauchzehe schälen und grob hacken. Das Basilikum kalt abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und zusammen mit Walnusskernen, Knoblauch, Parmesan, Essig und Olivenöl in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse pürieren. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Jeweils 3 Spieße auf einen Teller legen, mit dem Walnusspesto beträufeln und servieren. Dazu schmeckt auch eine Scheibe des Italienischen Eiweißbrot von Seite 61.