



Caprese mit Basilikum



ZUTATEN FÜR DAS PESTO

125 g Basilikum
125 ml kaltgepresstes Olivenöl
30 g Pinienkerne, leicht im Ofen geröstet
20 g Parmesan, frisch gerieben
Tomaten- und Mozarellascheiben
Meersalz, Pfeffer, Knoblauch

ZUBEREITUNG

Die Zutaten im Mörser zu einer homogenen Masse verarbeiten oder in der Küchenmaschine mixen.

Abwechselnd mit Tomaten- und Mozarellascheiben anrichten.

Das Pesto kühl und lichtgeschützt lagern!

Wir wünschen
guten Appetit!

