

Antipasti

Caprese-Spießchen mit Rucola-Pesto

Zutaten für 30 Spießchen:

- 150 g Rucola
- 25 g Pinienkerne
- 30 g Parmesan
- 2 Knoblauchzehen
- 225 ml Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 30 Kirschtomaten
- 30 Mini Mozzarella-Kugeln

Rucola putzen, waschen und grob zerschneiden. Zusammen mit Pinienkernen, Parmesan, Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben. Die Zutaten mit dem Pürierstab fein zerkleinern.

Für die Caprese Spießchen Kirschtomaten putzen und je eine Mozzarella-Kugel und eine Kirschtomate auf einen Holzpieker stecken. Tomaten-Mozzarella-Spießchen auf einer Platte anrichten, das Pesto dazu reichen und zu frischem Ciabatta oder Focaccia (italienisches Fladenbrot) servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

KJ/kcal: 406/97

EW: 2,1 g

F: 10,0 g

KH: 1,0 g

BE: 0,0