

AUFWAND  
**klein**

KOCHDAUER  
**20 Min.**

SAISON  
**Sommer**

HERKUNFT  
**Italien**

## CAPRESE MIT STIEL



Rezept und Foto: compactcook.com

### KURZ VORGESTELLT

Diese schnelle Variante des Insalata Caprese ist ein Hingucker: Stiel mit Stiel.

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Mozzarella	2 Pr	Salz
1 EL	Weissweinessig	4	Tomate
2 EL	Olivenöl	50 g	Pesto
		32 Bl	Basilikum

### ZUBEREITUNG

1. Mozzarella würfeln und mit wenig Essig, Öl und Kräutern anrichten.
2. Tomaten aushöhlen, die Innenfläche leicht salzen und die Mozzarella-Würfel hineingeben.
3. Mit dem Pesto auf dem Teller einen kleinen Kreis bilden. Mit Basilikumblättern garnieren. Die Tomate darauf stellen und servieren.

TIPP: Ein Teil des entsafteten Tomateninnern gewürfelt dazugeben.