

Kirschtomaten auf grünem Salat mit Pesto



Zutaten für vier Personen:

2-4 Kirschtomaten
einige Blätter von grünem Salat

2-3 EL Pesto

Pesto für vier Personen:

1 1/2 Töpfe Basilikum
1/2 Bund Petersilie
40 g Pinienkerne
1/2 Knoblauchzehe
1 Prise grobes Meersalz
50 ml Olivenöl
25 g frisch geriebener Parmesan

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer oder Blitzhacker

1. Salatblätter waschen, trocknen und in kleine Stückchen reißen. Salatblätter mit Pesto überziehen.

2. Halbierter Kirschtomaten auf Salat anrichten. 1/2 TL Pesto auf jede Kirschtomatenhälfte geben.

Pesto:

1. Blättchen bei Basilikum und Petersilie abmachen, kurz abwaschen, trocken tupfen und in einen Mixbecher geben.

2. Pinienkerne, in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe, Meersalz und 2/3 des Olivenöls zugeben. Gründlich durchmischen.

3. Restliches Olivenöl zugeben, nochmals mixen. Fein geriebenen Parmesan unterrühren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitungszeit ca. 25 min, Amuse-Gueule, Häppchen, Salate, vegetarisch, italienisch