✦ WUNDERDRESSING TOMATE-BASILIKUM

Caprese mit Pfirsich und gerösteten Pinienkernen

Vorspeise

FÜR 2 Portionen ZEIT 15 Minuten



Zutaten

- 20 g Pinienkerne
- 2 aromatische Tomaten (ca. 250 g)
- 1 reifer Pfirsich (ca. 150 g)
- 125 g Mozzarella oder 1 Burrata (ca. 125 g)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- ½ Bund Basilikum
- 3 EL Wunderdressing Tomate-Basilikum

Passt gut, weil: Tomate, Basilikum und Oregano wirken hier mediterran und sommerlich.

Zubereitung

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten goldbraun rösten, dabei häufig schwenken. Sofort auf einen Teller geben und abkühlen lassen.
2. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Pfirsich waschen, halbieren, entsteinen und in schmale Spalten schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden (Burrata in Stücke zupfen).
3. Tomaten, Pfirsich und Mozzarella abwechselnd auf einer Platte oder zwei Tellern anrichten, die Tomaten leicht salzen und pfeffern.
4. Basilikumblätter abzupfen und mit den Pinienkernen darüberstreuen. Wunderdressing kräftig schütteln und gleichmäßig darüberträufeln.

DAZU PASST

Wunderdressing TOMATEN-BASILIKUM mit Oreganoöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de