

HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept
aus dem Bienengarten



Caprese im Glas

Zutaten für 8 Portionen:

- 6 aromatische Tomaten
- 1 Schalotte
- 1 EL Tomatenessig oder Balsamico dunkel
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Basilikum, gehackt
- 250 g Ricotta
- 1 TL Honig
- 8 TL Basilikumpesto
- 2 EL rosa Pfefferkörner
- 4 Cherry-Tomaten
- Salz, Pfeffer
- 1 Tüte Pinienkerne

*Schön als
dekorative Vorspeise mit
leckerem Ciabatta oder fürs
Buffet. Die Gläschen lassen
sich auch prima am Vorabend
vorbereiten!*



Zubereitung:

- 1** Die Tomaten kreuzweise einritzen und mit kochendem Wasser überbrühen. Dann die Haut abziehen, die Tomaten vierteln und klein würfeln. Schalotte pellen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
- 2** Tomaten und Schalotten in einer Schüssel mischen und Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer und gehackten Basilikum dazugeben.
- 3** In einer zweiten Schüssel werden Ricotta, Honig, Salz und die rosa Pfefferkörner vermischt. Die Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun anrösten.
- 4** Nun werden die Gläschen angerichtet: Erst die Tomatenmischung auf die Portionen verteilen. Dann ein Klecks Ricotta-Creme drübergeben und glatt streichen. Pro Gläschen kommt nun ein Löffel Basilikumpesto drauf. Die Cherry-Tomaten halbieren und je eine Hälfte zur Deko on top. Mit Pinienkernen garnieren.