



Rezept

## Mozzarella-Türmchen

**Zutaten:**

- 125 g milder Rucola
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Walnüsse
- 50 g Grana Padano oder Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml Olivenöl
- 3 Mozzarella-Tomaten
- 3 Büffel-Mozzarella

**Zubereitung:**

Rucolastiele entfernen, Blätter waschen, trocken schleudern. Knoblauch schälen, hacken. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Käse reiben. Alles (bis auf einige Rucolablätter zum Verzieren) mit Salz und Pfeffer im Mixer oder per Pürierstab kurz grob zerkleinern. Nach und nach Olivenöl zugeben, zwischendurch wieder mixen, bis eine cremige, nicht allzu feine Masse entsteht.

Tomaten waschen, in Scheiben schneiden, Mozzarella trocken tupfen, in Scheiben schneiden. Beides leicht salzen, pfeffern, auf Tellern abwechselnd übereinander stapeln. Pesto darüberträufeln, mit restlichem Rucola verzieren.