



Gemüsetürmchen mit cremigen Pestos

Köstliches Gemüse kombiniert mit saftigem Mozzarella und extra cremigen Pestos. Geröstete Baguettescheiben und feiner Rosmarin runden diesen Genussmoment perfekt ab.

Zutaten

4 Portionen

- 4 Baguettescheiben
- 1 große Aubergine
- 1 große Zucchini
- 2 Tomaten
- 3 Mozzarella
- 3 EL Byodo Brat-Olive Mild
- Byodo Meersalz
- Pfeffer
- 4 TL Byodo Pesto alle Genovese
- 4 TL Byodo Pesto Calabrese
- Holzspieße zum Fixieren
- 4 Stiele Rosmarin

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Baguettescheiben im Ofen ca. 10 Minuten rösten.

Aubergine, Zucchini und Tomaten waschen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Nun die Brat-Olive in einer Pfanne erhitzen,

Zucchini- und Auberginenscheiben darin auf beiden Seiten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Schluss werden Gemüse und Mozzarella, wie auf dem Bild zu sehen, abwechselnd zu vier Türmchen gestapelt. Jeweils die Mozzarellascheiben abwechselnd mit Pesto Genovese und Calabrese bestreichen. Das Gemüsetürmchen mit Holzspießen fixieren. Mit Rosmarin und den Baguettescheiben dekorieren.