



Caprese Türmchen mit Crostini-Chips

2 EL Pesto, 12 dünne Scheiben Baguette, 4EL Olivenöl, ca.30 kleine Kirsch-oder Datteltomaten, 250g Mozzarella (am besten Büffel-Mozzarella), 60g gemischte Salatblätter (z.B. Rucola, Frisee oder Baby-Blattspinat), 2 Schalotten, 1-2TL Zucker, 2EL Balsamico bianco, Salz und Pfeffer, ca. 1EL frisch gepresster Limettensaft, essbare Blüten und Basilikumblättchen zum Garnieren (nach Belieben)

Für die Türmchen den Backofengrill vorheizen. Die Brotscheiben mit zwei EL Öl bestreichen und unter dem heißen Grill von beiden Seiten goldbraun und knusprig rösten. Die Tomaten waschen. Mozzarella in dicke Scheiben schneiden. Salatblätter putzen, waschen und trocken tupfen oder schleudern.

Die Schalotten schälen und klein würfeln. 1EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten mit den Tomaten im heißen Öl anschwitzen. Alles mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen, dann mit Essig ablöschen. Die Pfanne vom Herd ziehen. Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen.

Pesto kreisförmig auf Teller verteilen. In die Mitte der Teller geröstete Brotscheiben, Tomaten und Mozzarellascheiben abwechselnd als Türmchen aufeinanderschichten. Die Salatblätter mit restlichem Olivenöl, Limettensaft, Salz und Pfeffer anmachen und auf die Türmchen verteilen. Nach Belieben die Türmchen mit Blüten und Basilikumblättchen garnieren.