DENNER

Apéro zum Verlieben: Pesto-Mozzarella-Häppchen



Heute gibt's wieder einmal ein Apéro-Rezept, und was für eines! Die drei K's (Kräuter, Käse, Kerne) ergeben eine wunderbar würzige Pesto-Sauce, die mit milden Mozzarella-Kügeli kombiniert wird. In maximal 15 Minuten steht dieser schmackhafte Apéro auf dem Tisch – in zwei Minuten ist er bereits wieder vertilgt, weil's einfach zu gut schmeckt.

Das Pitabrot kann übrigens fixfertig im Denner gekauft werden. Es schmeckt nebst dieser italienischen Version auch in Kombination mit anderen Speisen wie zum Beispiel Hummus oder Aioli.

- 6 kleine Pitabrote
- 200 g Mozzarella-Kügeli, halbiert
- ½ Bund frischer Basilikum, fein gehackt
- ½ Bund frische Petersilie, fein gehackt
- ½ Bund frischer Schnittlaut, fein gehackt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt
- 50 g Pinienkerne, fein gehackt
- 50 g Parmesankäse, gerieben
- ½ Zitrone (Saft)
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

1. Die Pitabrote gemäss Anleitung anfeuchten und für 1–2 Minuten in den Toaster geben.
2. Die Brote aufschneiden und vierteln, sodass acht Viertel entstehen.
3. Alle Zutaten, ausser die Mozzarella-Kügeli, mit 2 EL Olivenöl zu einer homogenen Masse verrühren.
4. Brote mit etwas Olivenöl beträufeln und dann mit der Masse bestreichen.
5. Mozzarella-Kügeli darüber verteilen.
6. Für 5–6 Minuten bei 200 Grad in der Offenmitte backen, danach reichlich pfeffern.

Zubereitungsdauer ca. 10–15 Minuten