

# Pikanter Erdbeersalat mit Büffelmozzarella und frischem Pesto

## Für 4 Personen

2 Kugeln Mozzarella  
400g Erdbeeren  
1 EL Alten Balsamico  
Meersalz  
Pfeffer, Zucker,

## Rezeptur Rucola – Petersilien – Basilikumpesto

75g Rucola  
75g Petersilie  
150g Basilikum  
125g Pinienkerne ( geröstet, gemahlen )  
75g Parmesan gemahlen  
400 ml Olivenöl  
20g Meersalz fein  
10g Zucker  
5g Pfeffer  
5g Curry

Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen, die Erdbeeren halbieren und in eine Schüssel geben. Mit Balsamico, frisch gemahlenem Pfeffer, etwas Salz und Zucker marinieren und 20 Minuten ziehen lassen.

Für das Pesto alle Kräuter in einem Küchenmixer geben und klein pürieren. Währenddessen den geriebenen Käse, die Nüsse, das Öl und die Gewürze zugeben und so lange mixen, bis es eine sämige Konsistenz hat.

Den Mozzarella in mundgerechte Stücke schneiden und nun schichtweise mit Erdbeeren und etwas Pesto in ein Glas einfüllen und kühl stellen.

Tipp: Das restliche Pesto lässt sich hervorragend im Kühlschrank mehrere Wochen aufheben, wenn es immer mit etwas Öl bedeckt ist.

Dazu Weißbrot servieren.