

# Caprese, Basilikum-Minz-Pesto, Mango-Gazpacho, Baguette

## Für zwei Personen

### Für die Caprese:

2 grüne Tomaten	2 gelbe Tomaten	2 rote Tomaten
2 Tigertomaten	5 Kirschtomaten	2 Radieschen
125 g Büffelmozzarella	3 EL weißer Balsamico-Essig	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Basilikum-Minz-Pesto:

4 Zweige Minze	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe
40 g Pinienkerne	50 g Parmesan	6 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Mango-Gazpacho:

1 Scheibe Toastbrot	1 Mango	$\frac{1}{4}$ Salatgurke
1 gelbe Paprika	1 Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Limette	150 ml Orangensaft	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das geröstete Baguette:

1 Baguette, vom Vortag	1 Avocado	2 Kirschtomaten
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	1 Limette
1 EL Crème fraîche	1 EL saure Sahne	2 Zweige junger Basilikum
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

5 Basilikumblätter	2 EL Crème-fraîche	1 Zitrone
--------------------	--------------------	-----------

**Für die Caprese:** Die Tomaten waschen und schneiden. Radieschen waschen und fein hobeln. Büffelmozzarella in kleine Stücke schneiden.

Mit Balsamico-Essig und Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Basilikum-Minz-Pesto:** Basilikum und Minze hacken. Parmesan reiben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Knoblauch abziehen. Pinienkerne, Knoblauch, Minze, Basilikum, Parmesan, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen Multizerkleinerer geben und zerkleinern.

**Für die Mango-Gazpacho:** Mango schälen und klein schneiden. Salatgurke waschen, schälen und ebenfalls klein schneiden. Paprika waschen und klein schneiden.

Knoblauch abziehen und hacken. Limette halbieren und den Saft auspressen. Frühlingszwiebel waschen und klein schneiden. Toast, Mango, Gurke, Paprika, Knoblauch, Limettensaft, Frühlingszwiebel, Orangensaft und Olivenöl in einen Mixer geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell etwas Wasser für die Konsistenz hinzugeben.

**Für das geröstete Baguette:** Baguette in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig anbraten. Avocado schälen, entkernen und klein schneiden.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Limette halbieren, Saft auspressen und Limettenschale abreiben. Knoblauch abziehen, hacken. Kirschtomaten waschen, schneiden. Basilikum hacken. Avocado, Knoblauch, Kirschtomaten, Crème fraîche, saure Sahne, Zitronensaft, Limettensaft, Limettenabrieb, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer mit einem Pürierstab vermengen.

**Für die Garnitur:** Basilikumblätter als Garnitur verwenden. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Crème fraîche mit Zitronensaft vermengen und ca. 1 TL mit auf das Baguette geben.

Daniela Huttegger am 07. September 2022