

Crunchy Cashew-Pesto mit Burrata (von Linda Zervakis)

Zu Gast: Linda Zervakis

Ein Gericht, das perfekt ist für „Papara“, zum Austunken mit Brot. So nennt man Essen, das besonders lecker ist. Besteck ist nicht mehr nötig.

Vorbereitung 25 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 65 Min. · 4 Portionen

Zutaten

für das Pesto:

1 Knoblauchzehe
60 g Parmesan
120 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
60 g gesalzene Cashewkerne
1 Handvoll Basilikumblätter
Chiliflocken (nach Belieben)
140 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer

Außerdem:

4 Burrata (à ca. 100 g)
4 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt; ersatzweise halbierte Kirschtomaten)
Olivenöl zum Beträufeln
Basilikumblätter zum Bestreuen

Zubereitung

1. Für das Pesto den Knoblauch schälen und würfeln. Parmesan und getrocknete Tomaten in Stücke schneiden. Knoblauch, Parmesan, Tomaten, Cashewkerne, Basilikum, Chiliflocken nach Belieben und das Olivenöl in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab mixen. Das Pesto mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Pesto auf Teller verteilen, je 1 Burrata darauflegen und etwas auseinanderbrechen. Die Tomaten darauflegen, mit Olivenöl beträufeln und mit Basilikumblättern betreuen. Dazu reicht man Brot.
3. Dieses Pesto passt auch perfekt zu Pasta oder als Dip zu gebratenem Gemüse. Es lohnt sich deshalb, gleich eine größere Menge davon zu machen. In Schraubgläsern, mit Olivenöl bedeckt und kühl gestellt, hält es sich gut 2 Wochen. So hat man für Notfälle immer etwas Leckeres parat.