Zucchetti-Tomaten-Salat mit Mozzarella

(für 4 Personen)

2	Stk.	mittlere Zucchetti
1	EL	Olivenöl
		Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
750	g	eher kleine Tomaten
40	g	Pinienkerne
2		Kuglen Buffalo-Mozzarello (ca. 250 g)

Sauce

1	grosser	Bund Basilikum
2	EL	Balsamicoessig
2	EL	Wasser
2	EL	Olivenöl
		Salz, Pfeffer

1. Die Zucchetti waschen, den Stielansatz entfernen und die Früchte in knapp ½ cm dicke Scheiben schneiden.
2. In einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zucchettischeiben hineingeben, leicht salzen und pfeffern und unter gelegentlichem Wenden 3 – 4 Minuten braten, bis die Zucchetti leicht gebräunt sind. Beiseite stellen.
3. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. In einer kleinen Pfanne die Pinienkerne ohne Fettzugabe rösten. Auf ein Tellerchen geben, damit sie in der heissen Pfanne nicht weiter braten.
5. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und diese je nach Grösse halbieren oder vierteln.
6. Einige kleine Basilikumblättchen für die Garnitur beiseite legen. Die restlichen Basilikumblätter in Streifen schneiden und in einen hohen Becher geben. Balsamicoessig, Wasser, Olivenöl, Salz und Pfeffer beifügen und alles mit dem Stabmixer pürrieren.
7. Zucchetti, Tomaten und Mozzarella ziegelartig und kreisförmig auf Tellern anrichten. Mit den Pinienkernen bestreuen und je etwas Basilikumsauce darüber träufeln.