



Basilikumpüree mit Mozzarella

8 Portionen

50 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
250 g Erbsen (TK)
30 g Butter
100 ml Geflügelbrühe
5 EL Olivenöl
1 Zitrone
1 Topf Basilikum
200 g Mozzarella
8 kleine, feste Tomaten
Salz
Pfeffer
Zucker
Puderzucker

- Zwiebel pellen und fein würfeln
- Knoblauch pellen und fein würfeln
- Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen
- Tomaten in sehr dünne Scheiben schneiden
- Mozzarella in 16 Scheiben schneiden

Ein Backblech mit Backpapier oder – besser – mit einer Backmatte belegen. Die Tomaten ohne Überlappungen darauf legen und leicht mit Puderzucker bestreuen. Bei 80° ca. 5 Stunden im Backofen trocknen.

Zwiebel- und Knoblauchwürfel in der Butter andünsten, Erbsen und 75 ml Hühnerbrühe zugeben und bei aufgelegtem Deckel ca. 5 Minuten garen. Im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Eventuell die restliche Brühe zugeben. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken. Abkühlen lassen. Das Olivenöl unterrühren und nochmals abschmecken. Nach Geschmack Basilikumblätter von den Stielen zupfen, in feine Streifen schneiden und unterheben.

Je zwei Mozzarellascheiben und einen Löffel Püree auf Tellern anrichten. Mit den Tomatenchips und einem Basilikumblatt garnieren. Mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.