



## Rezept-Tipp

---

### Tomatenspießchen mit Radieschenblätter-Pesto

Für 4 Personen

200 g Cocktailtomaten

200 g Babymozzarella-Kugeln

Salz und Pfeffer

50 ml Olivenöl mit Limone

15 g Pinienkerne

2 Knoblauchzehen

100 g sehr frische Radieschenblätter

100 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer

waschen.

abtropfen lassen, mit den Tomaten in eine Schüssel geben und mit

würzen.

darüber gießen und alles vorsichtig mischen.

in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb rösten.

schälen und grob hacken.

putzen, waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden.

Die Pinienkerne, den Knoblauch und die Radieschenblätter mit

pürieren, bis eine homogene Paste entstanden ist.

Das Radieschenblätter-Pesto mit

abschmecken. Die Tomaten und die Mozarellakugeln abtropfen lassen, abwechselnd auf Spieße stecken und mit dem Radieschenblätter-Pesto anrichten. Dazu frisches Baguette oder Ciabatta servieren.



Noch mehr Rezeptvorschläge sowie Bezugsquellen für „Romeo – das paradiesische Früchtchen“ sind zu finden unter [www.gemuese-des-jahres.de](http://www.gemuese-des-jahres.de).