

Hier und heute



Cicchetti mit Stracciatella, Pistazienpesto und Mortadella

Köchin Julia Floß zeigt, wie man mit wenigen Zutaten raffinierte Aperitivo-Snacks zubereitet – perfekte Fingerfood-Ideen für die Gartenparty.

Das Rezept

Cicchetti mit Stracciatella, Pistazienpesto und Mortadella

von Julia Floß für vier Personen

Zutaten

- 1 Ciabatta
- 180 g Stracciatella-Käse
- 150 g Mortadella
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb)
- 200 g Pistazien, geschält und ungesalzen
- 50 ml Wasser
- 2-3 Zweige Basilikum
- 100 ml Olivenöl
- 30 g Parmesan
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Das Ciabatta in Scheiben schneiden, auf einer Platte oder einem Brett verteilen und sorgfältig mit Stracciatella bestreichen. Die Mortadella in kleinere Stücke zupfen oder schneiden und locker auf den Brotscheiben verteilen.

Für das Pistazienpesto den Knoblauch schälen. Zusammen mit Zitronenabrieb, Pistazien, Wasser, den gewaschenen Basilikumblättern, Olivenöl und grob gehobeltem Parmesan in einen hohen Mixbecher geben. Alle Zutaten zusammen fein pürieren und mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss das Pesto großzügig über den belegten Brotscheiben verteilen und sofort servieren