



Fresh summer vibes

In Zusammenarbeit mit unserer Partnerin Heidrun Glasmachers von Lemonbliss-Kitchen entstehen interessante Rezepte, die du einfach Zuhause nachmachen kannst.

Für die nächsten heißen Tage haben wir genau das richtige Rezept für dich. Tomaten, Gurken, Olivenöl Nr. 2 oder Nr. 3, Olivenöl Amalfi Zitrone und etwas Schafskäse beträufelt mit etwas Basilikum Hanfsamen Pesto. Du möchtest das auch genießen? Dann kommt hier das Rezept.

3 kl. schwarze Tomaten
1 Rispentomate
1 kl. rote Zwiebel
1 EL Olivenöl Nr. 2 oder Nr. 3
1 EL Olivenöl Amalfi Zitrone
5-6 schw. Oliven
1 Stück Schafskäse
1 Hand voll Basilikumblätter
1-2 EL frisch geriebener Parmesan
2-3 EL geschälter Speisehanfsamen
1 Prise Salz
Malabar Pfeffer

Die schwarzen Tomaten mit dem Hobel in Scheiben schneiden, die Rispentomate würfeln. Oliven und Zwiebel ebenfalls würfeln und Gurke raspeln. Die Tomatenscheiben auf einem Teller anrichten und leicht salzen. Gurkenraspel salzen, pfeffern und mit Olivenöl Amalfi Zitrone mischen. Anschließend im Kranz an die Tomatenscheiben anrichten.

Tomatenwürfel mit Oliven und Zwiebeln mischen. Salzen, pfeffern mit Olivenöl mischen und in die Mitte geben, den Schafskäse drüberbröckeln.

Für das Pesto die Basilikumblätter mit dem Hanfsamen, Parmesan, Olivenöl Nr. 2, Salz und Pfeffer in einen Blender geben, mixen und über die Tomaten träufeln. Mit geröstetem Baguette servieren und genießen. Et voilà...

Viel Spaß beim nach machen.