



„Leuchtturm, gegründet auf Hoffnung“

Grünes Pesto auf gegrilltem Baguette mit Tomaten-Mozzarella-Türmchen

Zutaten (6 Personen)

200 g Mandelblättchen
200 g Spinat
Handvoll Gartenkräuter
700 ml Olivenöl
100 g Parmesan
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
Ingwer
Salz, Pfeffer

Mandelblättchen in einer Pfanne goldgelb anrösten und abkühlen lassen.

Spinat, Kräuter, Knoblauch mit Olivenöl in eine Küchenmaschine füllen und fein mixen. Mandelblättchen dazufügen und nochmal mixen, aber nicht zu fein, sodass die Mandelblättchen noch etwas „Biss“ haben.

Die grüne Masse in eine Schüssel geben. Zitronenabrieb von einer halben Zitrone hineinreiben und den Saft von der halben Zitrone hineindrücken, ca. 1 TL Ingwer hineinreiben, Parmesan dazugeben und gut umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ca. 10 kleine Tomaten
200g Mini-Mozzarella

Tomaten und Mozzarella in feine Scheiben schneiden und ein kleines Türmchen, abwechselnd aus Tomate und Mozzarella bauen.

ein Baguette
etwas Olivenöl

Das Baguette in schräge Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl beträufeln und auf dem Grill direkt rösten. Dann gegrillte Baguette mit Pesto bestreichen und das Tomaten-Mozzarella-Türmchen auf das Pesto stellen und mit einem Kräuterblatt garnieren.



Genussgedanke zum Nachsinnen:

Bei diesem Gericht sticht die Farbe „Grün“ ins Auge. Und die Farbe „Grün“ steht ja für die Hoffnung. Frage: Bist du ein hoffnungsvoller Mensch oder eher ein hoffnungsloser Fall!? Ich hoffe nicht! Im Bestseller der Psalmen ist in Psalm 23 von einem Hirten die Rede, der uns Menschen zu „grünen“ Wiesen führt. Dieser Hirte ist Gott, der uns Hoffnung gibt, in dem er uns dort hinführt, wo es grünt, blüht und lebt. Wir sind eingeladen, uns von ihm führen und auf ihn gründen zu lassen. Und noch was: Der Leuchtturm steht für Jesus als Licht. Durch ihn haben wir echte lebendige Hoffnung in einer hoffnungslosen Welt. Mache mit bei der neuen GmbH: „**Genuss mit begründeter Hoffnung**“