

## Rezept: Süßkartoffeltürmchen mit Basilikumpesto und Tomaten

| Zutaten  | Zubereitung   |
|--|---|
| 2-3 Süßkartoffeln<br>Saft ½ Zitrone<br>1-2 TL mittelscharfer Senf<br>Steinsalz<br>Petersilie<br>Frischer Pfeffer<br><br>1 Topf Basilikum<br>40 g Parmesan<br>40 g Pinienkerne<br>120 ml Olivenöl<br>Meersalz<br>Frischer Pfeffer<br>250 g<br>Cocktailtomaten | <p>Die Süßkartoffeln waschen, schälen, in grobe Würfel schneiden. In wenig leicht gesalzenem Wasser ca.15 Minuten garen, bis sie weich sind. Dann das Wasser abgießen und aufheben. Die Süßkartoffeln mit einem Kartoffelstampfer stampfen, nach Geschmack 1 bis 2 TL Senf und Zitronensaft dazu geben und ggf. etwas Kochwasser, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Alles mit einem großen Schneebesen auflockern. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.</p> <p><b>Pesto:</b><br/>Basilikum waschen und gut trockenschleudern. Die Pinienkerne in der trockenen Pfanne anrösten. Mit den restlichen Zutaten im Stabmixer fein zerkleinern und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken. Süßkartoffelstampf in Ringe geben, Pesto darauf verteilen und halbierte Cocktailtomaten auf das Pesto drapieren.<br/>Mit frischen Kräutern anrichten.</p> |

