



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Tomate und Apfel-Verrine mit Bärlauchpesto

Für 10 Personen (10 kleine Gläser)

Zutaten:

2	grosse	Tomaten
1	grosse	Apfel (eher sauer)
2	EL	Olivenöl
2	TL	Gehacktes Basilikum
		Hausgemachte Bärlauchpesto

Zubereitung

1. Apfel schälen.
2. Apfel und Tomaten würfeln.
3. In eine Schüssel geben und das Olivenöl und Basilikum hinzufügen. Gut mischen.
4. 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
5. Mit dem Bärlauchpesto mischen und die Verrine füllen.
6. Kühl servieren.