

# Pesto in Trüffel-Mozzarella, Tomaten-Spinat, Pancetta

**Für zwei Personen**

**Für den Mozzarella:**

6 Mini-Büffel-Mozzarella	2 Scheiben Pancetta	100 g Rucola
50 g Parmesan	$\frac{1}{4}$ Knolle junger Knoblauch	3 EL Pinienkerne
50 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für den Tomaten-Spinat:**

2 Fleischtomaten	200 g Blattspinat	100 g Cherrytomaten
1 rote Zwiebel	$\frac{1}{4}$ Knolle junger Knoblauch	$\frac{1}{4}$ TL Zucker
1 Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
Salz	Pfeffer	

**Für den Pancetta:**

60 g Pancetta (Scheiben)	$\frac{1}{4}$ rote Chili	1 TL flüssiger Honig
--------------------------	--------------------------	----------------------

**Für die Garnitur:**

1 Sommertrüffel	1 Zitrone	50 g Parmesan
4 EL Crema di Balsamico	2 EL Trüffelöl	

**Für den gefüllten Mozzarella:**

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rucola, Pinienkerne, Parmesan und abgezogenen Knoblauch in einer Moulinette mit reichlich Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem cremigen Pesto verarbeiten. Das Pesto in eine Bratensaftspritze füllen. Die Mozzarellakugeln mit der Hälfte des Pestos füllen.

Zwei Mozzarellakugeln dünn mit Pancetta umhüllen und im Ofen etwa 10 Minuten kross backen.

**Für den Tomaten-Spinat:**

Die Fleischtomaten in einem Topf mit kochendem Wasser etwa 1 Minute heiß abkochen, abseihen und in einer Schale mit Eiswasser abschrecken. Basilikum, Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Die Tomaten häuten und mit Basilikum, Thymian, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, etwas Zucker, Salz und Pfeffer in einem kleinen Stieltopf etwa 15 Minuten zu einem cremigen Sugo aufkochen.

Den Babyspinat waschen, trockenschleudern und in den Tomatensugo geben bis der Spinat fast vollständig zusammengefallen ist.

**Für den Pancetta:**

Den Pancetta in einer Pfanne ohne Öl kross braten. Honig dazugeben, kurz hellbraun karamellisieren und mit gehackter Chili abschmecken. Auf einem Küchentrepp trocknen lassen.

**Für die Garnitur:**

Die Zitrone halbieren und in einer Pfanne auf der Schnittfläche etwa 4 Minuten bei niedriger Hitze anrösten.

Aus dem Tomaten-Spinat ein Nest bauen, mit etwas Trüffelöl beträufeln, die gefüllte Mozzarellakugel und den Pancetta daraufsetzen. Trüffel darüber reiben und mit Balsamico-Creme, gehobeltem Parmesan und halbierten Cherrytomaten garnieren und servieren.

Ben am 17. Oktober 2017