

Tomaten-Mozzarella-Tiramisu im Glas

Zutaten für das pikante Tiramisu:



1 Pkg. Mozzarella in Kugeln oder Scheiben

200 g Cherrytomaten

etwa 5 EL Basilikumpesto

6 EL zerstoßene Salzstangen, Brotchips oder Grissini

1 EL Essig

Salz und Pfeffer, Tomatensalz

Basilikum

Die Tomaten werden halbiert, mit dem Essig mariniert und mit dem Salz gewürzt. Zur Seite stellen. Die Mozzarellakugeln auch halbieren. Nun nimmt man Salzstangen, Brotchips oder Grissini und zerdrückt sie fein. Damit bedeckt man jeweils den Boden eines Dessertglases.

Die nächste Schicht sind Tomatenstücke, dann verteilt man einen Löffel Pesto auf den Tomaten und danach folgen Mozzarellastücke. Mit den Tomaten abschließen und zuletzt noch mit Mozzarellakugeln und frischen Basilikum dekorieren.

