



Pesto-Puten-Spieße

Zutaten für 4 Personen:

4 Putenfilets

30-40 Cocktailtomaten (rot, orange, gelb)

Holzspieße

1 Bund Basilikum

1 Knoblauchzehe

25 g Pinienkerne

30 g Parmesan

50 ml Olivenöl

Zubereitung:

Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten. Basilikum mit Knoblauch, Pinienkernen und Parmesan in einen Mixer geben und fein pürieren. Olivenöl hinzufügen und alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Putenfilets in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem $\frac{3}{4}$ des Pestos vermengen. Mindestens 2 Stunden marinieren lassen (je länger, desto besser).

Putenfleisch abwechselnd mit Cocktailtomaten auf Holzspieße stecken und ca. 2-3 Minuten pro Seite über direkter Hitze grillen.

Restliches Pesto über die Spieße träufeln und genießen.

