

● BASILIKUM PESTO-BLINIS

1 kleines Glas **Basilikum Pesto**
3 Eier (Größe M)
4EL Mehl
1TL Backpulver
Salz, Cayennepfeffer
2 Stauden Chicoree
80g Rucula
40g Pinienkerne
8 kleine Pflaumen
2EL Zucker
3EL Maiskeim- oder Sonnenblumenöl
2EL Weissweinessig
1-2TL Butterschmalz

Basilikum Pesto gut abtropfen lassen, das Öl fange ich immer auf, da es sehr aromatisch und viel zu schade zum wegschütten ist. Pesto mit Eiern, Mehl, Salz & Cayennepfeffer zu einem glatten Teig verrühren.

Salate waschen, trockenschleudern und die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen. Pflaumenhälften mit Zucker bestreuen und in heißem Öl anbraten. Dabei mit Salz & Pfeffer würzen. Das Ganze mit Essig ablöschen und die Pflaumen in dem entstandenen Sirup glasieren. Nun die Pflaumenhälften zu den auf 4 Tellern arrangierten Blattsalate geben, Sirup darüberträufeln.

Aus dem Bliniteig in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz portionsweise kleine goldbraune Blinis ausbacken und auf den Salattellern anrichten und zu guter Letzt die gerösteten Pinienkerne darüberstreuen.

