

# Caprese-Boote mit Pesto



- 2 Paprikaschoten (z. B. rot und orange)
- 2 EL Öl
- 125 g Kirschtomaten
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Mozzarella
- 1 EL grünes Pesto (Glas)
- evtl. Basilikum zum Bestreuen

## Zubereitung

- 1 Paprikaschoten halbieren, putzen, die Stiele dabei stehen lassen. Paprika waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Paprika darin mit den Schnittkanten nach unten ca. 2 Minuten braten.
- 2 Paprikahälften aus der Pfanne nehmen und mit der Öffnung nach oben in eine ofenfeste Form setzen. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 12 Minuten backen.
- 3 Tomaten waschen. Paprika aus dem Ofen nehmen und von innen mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella halbieren und in die Paprikahälften drücken. Tomaten darauf verteilen. Im heißen Backofen (E-Herd: 170 °C/Umluft: 150 °C) weitere ca. 15 Minuten backen. CapreseBoote mit je 1 EL Pesto beträufeln. Nach Belieben mit Basilikum bestreuen.