

## **Brandenburger Büffelmozzarella mit Radieschenblätter-Pesto, Radieschen und Wildkräutersalat**

Für 2 Personen

### **Zutaten:**

*Pesto:*

1 Hand Radieschenblätter (vom Bund)  
50 g Salzmandeln  
½ Knoblauchzehe  
30 g Parmesan  
60 ml Olivenöl  
1 Msp. Meersalz

1 Büffelmozzarella  
6-8 Radieschen (vom Bund)  
1 Hand Wildkräuter  
(Bronzefenchel, Sauerampfer, Waldmeister, Spinat, Kapuzinerkresse)  
1 EL Olivenöl  
1 Msp. Meersalz  
1 EL Agavendicksaft

### **Zubereitung:**

*Pesto:*

Die Blätter der Radieschen abschneiden und gründlich waschen.  
Den Knoblauch pellen und in einen Mörser geben, ebenso die Salzmandeln, den Parmesan, das Olivenöl und das Salz. Alles stoßweise zu einer Paste verarbeiten. Dann die Radieschenblätter dazugeben und so lange mörsern bis eine homogene aber dennoch stückige Masse entstanden ist.  
Den Büffelmozzarella abtropfen, auf den Teller legen und entweder brechen oder in Scheiben schneiden.

Die Wildkräuter zurechtzupfen, waschen und mit dem Olivenöl, dem Meersalz und dem Agavendicksaft vermengen. Die Radieschen waschen, halbieren und zu den Kräutern geben.

*Anrichten:*

Den Büffelmozzarella in der Mitte des Tellers anrichten, entweder gebrochen oder geschnitten, und im Kreis gelegt. Mit dem Radieschenblätter-Pesto beträufeln und den marinierten Wildkräutersalat mit den Radieschen drum herum anrichten.