



Kutteln mit Basilikum-Pesto und Tomaten

Kutteln in Bouillon mit reichlich Pesto geschmort, das gibt ein Kuttelgericht der würzigen Art. Tomatenstücke, die gegen Schluss mitgeschmort werden, ergänzen das Schmorgericht mit Frische und Frucht. Beim Anrichten werden die Kutteln mit geriebenem Sbrinz und frischem Basilikum bestreut.

Salzkartoffeln passen ausgezeichnet dazu.

Beim Kauf der Kuttel sollte man darauf achten, dass auch ein Stück der Naht mit dabei ist, das sind die dickeren Falten der Kuttel, sie sind etwas "fleischiger" als der Rest der Kuttel und besonders delikat.

Zutaten (pro Portion)

200g	Kuttel
30g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2dl	Hühnerbouillon
1 1/2El	Pesto
4	Piccadilly-Tomaten
1	Zweig frischer Basilikum
	Sbrinz gerieben
	Pfeffer
	Olivener Öl

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch eher grob hacken. Tomaten längs vierteln, die Kerne herauschaben (so ungefähr), die Tomatenschnitze halbieren. Kuttel zu ca. 1-2cm breiten Streifen schneiden.

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl leicht andünsten. Bouillon dazugießen, Kuttel und Pesto zugeben und vermischen. Kuttel 50-60 Minuten köcheln lassen. Die Bouillon sollte bis auf einen kleinen Rest einkochen (ev. etwas Wasser nachgießen). Tomaten untermischen und nochmals ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Tomaten sollten nicht verkochen. Nach Belieben mit Pfeffer abschmecken.

Basilikum grob hacken. Kutteln auf einem heißen Teller anrichten, reichlich Sbrinz darüber reiben und mit Basilikum bestreuen.







