

# Sommerlichen Tomatensalat mit Ziegengervais mit Gierschpesto und Basilikumsorbet:

## Zutaten:

### Sorbet:

- Basilikum
- Birnensaft und eingelegte Birnen
- Bio Rohrzucker

### Gierschpesto:

Giersch wächst in jedem Garten (eigentlich Unkraut)

- Haselnüsse
- Olivenöl
- Sonnenblumenkerne
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

### Sorbet:

Alle Zutaten vermischen und ins Kühlfach geben.

### Gierschpesto:

Alle Zutaten zerkleinern und mixen

Tomaten aus dem Garten – so bunt wie möglich – in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, ein bisschen Haselnussöl und Weingeistessig darüber. Anrichten mit Ziegengervais (Frischkäse von der Ziege), Pesto und Sorbet.