

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

GEBRATENER MOZZARELLA MIT SCHMORTOMATEN UND RUCOLA

Zutaten:

2 Stk.	rote Zwiebeln
1 TI	Fenchelsaat
2 EI	Olivenöl
100 ml	Weisswein (oder Gemüsebrühe)
3 EI	Ahornsirup
2 Stiele	Basilikum
300 g	bunte Kirschtomaten
1 Stiel	Basilikum
2 Kugeln	Büffelmozzarella (à 125 g)
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Scheiben	Parmaschinken
etwas	Salz
30 g	Kalamata-Oliven
2 EI	Olivenöl
50-100 g	Rucola

ZUBEREITUNG

2 Stk. rote Zwiebeln in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden. 1 TI Fenchelsaat im Mörser zerstoßen.

Zwiebelspalten und Fenchelsaat ca. 2 Minuten in 2 EI Olivenöl anbraten. 100 ml Weißwein (oder Gemüsebrühe), 3 EI Ahornsirup und 2 Stiele Basilikum zufügen.

Hitze reduzieren und mit Deckel 4 Minuten schmoren lassen, danach 300 g bunte Kirschtomaten zufügen und weitere 6 Minuten zugedeckt schmoren lassen.

Blätter von 1 Stiel Basilikum abzupfen.

2 Kugeln Büffelmozzarella (à 125 g) mit Küchenkrepp trockentupfen, halbieren und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Käse mit 8 Basilikumblättern und 4 Scheiben Parmaschinken umwickeln.

Tomaten mit Pfeffer und Salz würzen. 30 g Kalamata-Oliven zufügen.

2 EI Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, umwickelten Mozzarella hineingeben und bei mittlerer Hitze ca. 1 Minute pro Seite braten.

Rucola unter die Schmortomaten mischen. Sofort mit dem Mozzarella anrichten. Dazu passt geröstetes Ciabatta.