



Gefüllter Mozzarella

Für 4 Personen

2 Kugeln (à 125 g)
Mozzarella,
möglichst fest

3 Zweige Basilikum

4 St. getrocknete,
eingelegte Tomaten

1 EL getrocknete
„Provence Kräuter“

½ TL Salz

3 EL Olivenöl

Pfeffer, grob
gemahlen

Mozzarella abtropfen lassen, mit einem Apfelsstecher so aushöhlen, dass ringsherum ein ca. 1 cm dicker Rand bleibt. Basilikum waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und bis auf einige zum Garnieren, mit Tomaten und Mozzarella-Innerem sehr fein hacken.

Alles mischen und in den Käse füllen. Jede Kugel fest in Folie wickeln, ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen. Provence Kräuter mit Salz und Öl mischen. Käse aus der Folie nehmen, in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten. Dressing darauf verteilen. Mit Pfeffer bestreuen und mit Basilikumblättchen garnieren.

Tipp: Eine dekorative Beilage zum Grillen!



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

