

Marinierter Mozzarella im Zucchinimantel

Zutaten für 5 Portionen

- 250 g Zucchini
- 4 EL Olivenöl
- Fülle:**
- 150 g Kirschtomaten
- 1 Stück Schalotte
- 10 g Sonnenblumenkerne
- ½ Stück Gurke
- ½ Stück Paprika (Gelb)
- ½ Bund Basilikum
- 2 Stück Mozzarellakugeln
- Dressing:**
- 20 ml Olivenöl
- 10 ml Balsamico-Essig
- Honig, Salz, Senf



Zubereitung

1. Zucchini waschen, der Länge nach halbieren.
2. Der Länge nach in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden, salzen und abtupfen.
3. Gemüse und Schalotten waschen und feinwürfelig schneiden.
4. Basilikum in feine Streifen schneiden.
5. Marinade herstellen:
 - a. Alle Zutaten gut vermischen.
 - b. Abschmecken
6. Alles vermengen.
7. Zum Anrichten:
 - a. Metallringe mit Zucchinischeiben auslegen und Salat einfüllen.
8. Anrichten & Guten Appetit

Allergene: Milch

Die 4HLA und B wünschen gutes Gelingen!