



Marinierter Mozzarella mit mediterraner Auflage

- **Küche:** Italienisch, Mediterran
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Herrlich mediterran, darf auf keinem kalten Buffett fehlen.

Zutaten

- 250 - 300 g Büffel Mozzarella
- Für die Vinasigrette:
 - 1/2 kleine, Chili Schote, fein gewürfelt
 - 8 - 10 Murcia Kapern
 - 6 - 8 kernlose, schwarze Oliven, klein gewürfelt
 - 2 Sardellen, klein gewürfelt
 - 3 El frischer Basilikum in Streifen geschnitten
 - 2 El frische Minze in Streifen geschnitten
 - 8 - 10v kleine Kirschtomaten
 - Etwas weißer Balsamico
 - Etwas kalt gepresstes Olivenöl
 - 1 gehäufte El Senf
 - Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kirschtomaten kurz in heißem Wasser brühen, sofort wieder in kaltem Wasser abschrecken und schälen, ev. halbieren.

Schritt2

Den Mozzarella in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und staffelartig in eine Cocotte oder Platte setzen. .Etwas frisch gemahlener, weißen Pfeffer darüber geben

Schritt3

Die Marinade:

Schritt4

Aus dem Senf, Salz, Pfeffer, 3-4 El Balsamico, 5 - 6 El Olivenöl und ev. einer Prise Zucker eine schmackhafte Vinaigrette aufziehen, rühren. Die gehackten Kapern, Chili, Oliven, Sardellen, Minze und Basilikum dazu geben.

Schritt5

Auf dem Mozzarella mit den Kirschtomaten, gleichmäßig verteilen,

Schritt6

ca. 2 Stunden marinieren

Schritt7

,

Schritt8

.

Rezeptart: Fingerfood, Salatrepte **Tags:** basilikum, kapern, kirschtomaten, minze, oliven, sardellen, stehempfang **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marinierter-mozzarella-mit-mediterraner-auflage/>