

# 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/>