Gefüllter Mozzarella

Ausländische Küche » Italienische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 4 Kugeln Mozzarella
» 4 TL Pesto
» Salz & Pfeffer
» 1 rote Paprika
» 1 TL Thymian
» 4 Scheiben Lachsschinken
» 2 Zweige Basilikum
» 1 Ciabatta

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 220°C vorheizen. Den Mozzarella abtropfen lassen und die Kugeln waagerecht halbieren. Die unteren Hälften mit Pesto bestreichen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

2. Die Paprikaschote waschen, trockentupfen, halbieren, putzen, fein würfeln und auf die unteren Mozzarellahälften verteilen. Den Thymian aufstreuen und mit den oberen Käsehälften bedecken.

3. Jede Mozzarellakugel mit Schinken umwickeln und auf einen feuerfesten Teller setzen. Ca. 10min überbacken. Mit Basilikum und Ciabatta anrichten.

Nährwerte: 760kcal/E39g/F35g/KH65g pro Portion

angelegt am: 04.11.2003 Rezept-Nr: 670

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke