

# 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 waagrecht 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