Mozzarella warm in Tomaten und Paprika (sardisch)

Kategorie:	03) Vorspeisen warm/Suppen	Vorbereitungszeit:	00:10
Rezept Nr	143	Garzeiten:	00:35
Portionen:	4	Saison:	Sommer/Herbst

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Basilikum	16	Blätter		
Mozzarella Kugeln	6	Stück	je nach Größe auch 8-10	
Olivenöl	0,2	Liter		
Paprikaschoten	2	Stück	gelb	
Paprikaschoten	2	Stück	rot	
Tomaten	4	Stück	klein, rund	
Zitrone	1	Stück		

Zubereitung

1. Paprikaschoten halbieren, den Stil herausschneiden und innen die weißen Stege und die Samen entfernen. Bei den Tomaten auf der Stilseite einen Deckel abschneiden und die Tomaten mit einen geeigneten Teelöffel aushöhlen.

2. Leicht salzen und je nach Größen mit einer halben oder ganzen Kugel Mozzarella füllen. Pfeffern und mit etwas Olivenöl und Zitronensaft begießen.

3. Im vorgeheizten heißen Ofen oder - besser - unter dem Grill bei 190° anwärmen bis der Käse mit dem Öl leicht zu blubbern anfängt. Mit etwas gehacktem Basilikum bestreuen und warm servieren.

Tipp: Es empfiehlt sich, zumindest die Paprikahälften zunächst ungefüllt unter den Grill zu stellen (ca. 10 Minuten), dann zu füllen und weitere 20-25 Minuten zu garen. Insbesondere. die Paprikaschoten haben dann den richtigen "Biss".

Mit etwas geröstetem franz. Landbrot servieren.

Weinempfehlung: Dazu passen frische Weißweine mit aromatischen Fruchtnoten: Ein (sardischer) Vermentino, aber auch ein frischer Pecorino aus den Abruzzen

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für

arbovin geschmacksachen