

GEFÜLLTER MOZZARELLA



DIE PERFEKTE BEILAGE FÜR DEN GRILLABEND

Mozzarella - mal anders

Mozzarella ist ein bewährter Grillbegleiter - aber gefüllt mit **getrockneten Tomaten** und Walnusskernen ist es ein ganz neues Geschmackserlebnis. Super **schnell zubereitet** und lecker zu genießen!

Zutaten für 4 Personen

- 2 Kugeln Mozzarella
- 6-10 Blätter Basilikum
- 50 gr getrocknete Tomaten (fein gehackt)
- 5 EL Olivenöl
- 6 Walnusskerne
- Grobes Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung

Die getrockneten Tomaten und die Walnusskerne fein hacken. 5 EL Olivenöl mit 1 TL groben Meersalz und etwas Pfeffer mischen und die Tomaten-Walnuss-Mischung unterheben. Das Basilikum in einem Mörser fein stampfen und zur Mischung geben. Den Mozzarella halbieren und mit einem Löffel das Innere des Mozzarellas entfernen. Das Mozzarella-Innere klein schneiden und zur Füllung geben. Die Füllung in den Mozzarella geben und gekühlt servieren.

STÖBERE HIER DURCH UNSERE GROSSE AUSWAHL AN GRILLS