MEIN GENUSS



Gefüllter Ofen-Mozzarella



It’s a match!

Its'a match! Unser Tomate Mozzarella Gewürz mit diesem Rezept? Das schreit förmlich danach, nachgekocht zu werden!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die Oliven in Scheiben schneiden. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und in kleine Stücke würfeln. Den Mozzarella abtropfen und waagrecht in 2 Teile durchschneiden. Die Schnittflächen des Mozzarellas mit **Tomate Mozzarella Gewürz** würzen.
2. Die untere Hälfte des Mozzarellas mit Oliven und getrockneten Tomaten belegen. Die obere Mozzarellahälfte daraufsetzen. Diesen mit einem Rosmarinzweig belegen und mit zwei Scheiben Parmaschinken fest umwickeln.
3. Die Mozzarella-Kugeln auf ein Backblech legen. Anschließend die Cocktailtomaten waschen, vierteln, leicht mit **Tomate Mozzarella Gewürz** würzen und um den Käse verteilen. Die restlichen Oliven- und Tomatenstücke darüber streuen.
4. Den **gefüllten Mozzarella** im vorgeheizten Backofen *(Ober-/Unterhitze: 225 Grad)* ca. sieben bis zehn Minuten überbacken.
5. Währenddessen den Rucolasalat auf einem Teller als Bett dekorieren, Mozzarella-Kugeln mit etwas Tomaten und Oliven darauf anrichten und abschließend mit je 1 EL **Olivenöl** beträufeln. Nach Belieben kann der Rucolasalat noch mit etwas **Balsamico** verfeinert werden.

Zutaten

50 g schwarze Oliven, entsteint
50 g getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
4 Kugeln Büffelmozzarella
1 EL Tomate MozzarellaGewürz
4 kleine Rosmarinzweige
8 Scheiben Parmaschinken
250 g Cocktailtomaten
4 EL Olivenöl
Rucolasalat zum Dekorieren
nach Belieben etwas Balsamico

Kennst du schon unser Essig und Öl Geschenkset?

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.05.2027.