

ECHTER MOZZARELLA

MIT FENCHEL UND BROTSALAT SOWIE BASILIKUMPESTO



FÜR 4 PERSONEN

50 g Parmesan
1 Handvoll Basilikum
6 EL Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle
Abrieb von einer ½ Zitrone
1 Spritzer Honig
2 EL weißer Balsamico
240 g Mozzarella
½ Fenchelknolle
4 Kirschtomaten
2 Scheiben Weißbrot
½ rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe

DAS PESTO

Den Parmesan mit Basilikum und Olivenöl im Mixer oder Mörser zu Pesto verarbeiten. Mit Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Tipp: Sparen Sie hierbei nicht am Öl!

DER MOZZARELLA

Die Fenchelknolle in dünne Scheiben hobeln oder schneiden, in reichlich Wasser weich kochen, dann mit 2 EL weißem Balsamico, dem Honig und Pfeffer marinieren. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und mit dem Fenchelgemüse anrichten. Mit Kirschtomaten dekorieren.

DER BROTSALAT

Dafür zwei Scheiben Weißbrot und eine halbe rote Zwiebel würfeln. Beides in Olivenöl mit einer angedrückten Knoblauchzehe goldbraun backen.