

Marinierter Mozzarella in Crème fraiche mit Zitrone und Basilikum

Zubereitungszeit:

ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Personen

4 Kugeln Büffelmozzarella
150 gr. Crème fraiche
1 unbehandelte Zitrone
Fleur du Sel, Zitronenpfeffer
1 frische Chilischote
1 Handvoll Basilikumblätter
4 EL Olivenöl
Cocktailtomaten



Zubereitung:

Den Mozzarella in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf einer großen Platte anrichten.

Die Scheiben mit einem Becher Creme fraiche bestreichen. Mit Fleur du Sel und Zitronenpfeffer würzen.

Die Zitrone waschen, Zesten reissen (oder die halbe Schale mit einem Gemüseschäler dünn schälen und fein hacken), über den Mozzarella streuen.

Eine Zitronenhälfte auspressen und Saft über die Scheiben träufeln; die zweite Hälfte als Reserve, wenn mehr Säure gewünscht wird.

Eine Handvoll frische Basilikumblätter darüber geben.

Auf Wunsch Cocktailtomaten vierteln und auf die Scheiben verteilen.

Die Chilischote halbieren, entkernen, fein schneiden und über den Mozzarella streuen.
4 Esslöffel gutes Olivenöl darüber träufeln.

Mit frischem Brot servieren.

Weinempfehlung:

Weißwein

Kochabend:

7. Mär, 2018 / Walt