

# Italienische Rezepte

## Marinierter Mozzarella in Creme Fraiche

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Chili, Mozzarella, Vorspeis, Italienisch

---

4	Kugeln Büffelmozzarella	1	Zitrone
1	Becher Creme fraiche (150 g)	1	Handvoll Frischer Majoran
	Meersalz, frisch gemahlener - Pfeffer		Chilischoten Olivenöl

---

Diesen Salat bereite ich gerne zu, weil er aus einer einfachen Kugel Mozzarella etwas ganz Besonderes macht. Er hat genügend Klasse, um mit ein wenig gehackter Tomate auf geröstetem Brot eine schöne Vorspeise oder eine Bruschetta abzugeben.

Vier Kugeln Mozzarella aus Büffelmilch mit einem Becher Creme fraiche (150 g) bestreichen. Mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Eine unbehandelte Zitrone waschen, mit einem Gemüseschäler dünn schälen, die Hälfte der Schale fein hacken und über den Mozzarella streuen.

Die Zitronenhälfte auspressen und den Saft darüber träufeln. Die andere Zitronenhälfte beiseite legen, um später, falls nötig, noch etwas Säure zufügen zu können. Eine Hand voll Majoranblätter darüber geben. Schmecken Sie den Salat nochmals ab, damit die Aromen ausgewogen sind.

Ein paar frische Chilischoten halbieren, entkernen und fein schneiden. Über den Mozzarella streuen, vier Esslöffel gutes Olivenöl darüber träufeln und den Salat allein oder als Beilage servieren. Reste können Sie einige Tage lang im Kühlschrank aufbewahren, sie schmecken auf einem Stück gebackenem Kabeljau großartig.

Dazu schmeckt: Bruschetta