

Mozzarella-Türmchen

italienisch

Zutaten für 4 Portionen:

2 Kugeln Büffelmozzarella (je 125 g)

4 mittelgroße Tomaten

1 Aubergine – nicht zu dick

Salz

4 EL Pesto genovese

Olivenöl extra

Basilikumblättchen

Als Beilage Stangenweißbrot



Zubereitung :

Die Aubergine waschen, abtrocknen und in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Sieb über eine Schüssel legen und mit Salz betreuen. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Den Mozzarella aus der Lake nehmen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Auberginenscheiben kurz unter fließendem Wasser abspülen, auf Küchenpapier abtrocknen und im heißen Olivenöl auf jeder Seite 2 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier entfetten.

Nun die Mozzarella-Türmchen aufbauen. Dazu mit einer Tomatenscheibe beginnen, darauf eine Mozzarellascheibe legen, mit etwas Pesto bestreichen, darauf wieder eine Tomatenscheibe ... und so weiter. Zwischendurch ein Basilikumblättchen legen. Mit Meersalz bestreuen und mit Olivenöl extra vergine beträufeln.

Dazu aufgeschnittenes Stangenweißbrot servieren.

Guten Appetit wünschen die Kochbären