

Gemüse-Tatar mit Mozzarella

Für 2 Personen

50 g getrocknete Tomaten	1 Fleischtomate	1 Zucchini
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Basilikum	125 g Büffelmozzarella
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	2 Frühlingszwiebeln
2 Scheiben Toast		

Die getrockneten Tomaten in Wasser einweichen. Die Fleischtomate kurz in kochendes Wasser geben, die Haut abziehen, vierteln und entkernen. Die Zucchini in Scheiben schneiden und in einer beschichteten Grillpfanne kurz grillen. Schnittlauch und Basilikum fein hacken. Die getrockneten Tomaten aus dem Wasser nehmen und fein würfeln. Ebenso die Fleischtomate, die gebratenen Zucchinischeiben und den Mozzarella. Alles miteinander vermischen und etwa ein Viertel von der Masse beiseite stellen. Jetzt die Kräuter und das Olivenöl dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Frühlingszwiebeln in lange Streifen schneiden und in kaltes Wasser legen. Das Toastbrot entrinden, toasten und mit den restlichen Gemüsegewürfen belegen. Im Backofen unter dem Oberhitze grillen zirka 5 Minuten grillen. Das Gemüse tatar in einen Ring geben, etwas andrücken und den Ring vorsichtig abziehen. Mit dem Toast und den Frühlingszwiebeln anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 14. April 2009