

Gefüllte Mozzarella-Kugeln auf Rucola-Salat

Für 4 Personen

Mozzarellakugeln:

3 – 4 Zweige Basilikum, frisch	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
4 Kugeln Büffelmozzarella	50 g Tomaten, getrocknet	8 Scheiben Pancetta, dünn
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Zahnstocher

Dressing:

6 EL Olivenöl	3 – 4 EL Balsamico-Essig, hell	1 EL Honig
0,25 Bund Rosmarin	Pfeffer	Salz

Salat:

250 g Rucola	12 Kirschtomaten	2 – 3 EL Pinienkerne
--------------	------------------	----------------------

Bauernbrot, frisch

Mozzarellakugeln:

Basilikum, Thymian und Rosmarin waschen. Mozzarella abtropfen lassen und trocknen. Je eine Kugel waagrecht durchschneiden, beidseitig mit einem Teelöffel oder einem Apfelausstecher so aushöhlen, dass ein circa ein bis eineinhalb Zentimeter dicker Rand bleibt. Das Innere der Mozzarellakugeln, die Tomaten sowie die gewaschenen Kräuter fein hacken, vermengen und gut mit Salz und Pfeffer würzen. Beide Hälften damit füllen und wieder zusammenlegen. Nun mit den Pancettascheiben (je Kugel zwei Scheiben) über Kreuz fest umwickeln. Sicherheitshalber mit Zahnstochern fixieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Mozzarellakugeln darin von allen Seiten kurz anbraten – so lange, bis der Speck knusprig ist.

Dressing:

Rosmarin fein hacken. Olivenöl, Balsamico, Honig und Rosmarin miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

Salat:

Den Rucola waschen und die Kirschtomaten halbieren. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Salat mit dem Dressing vermengen und auf den Tellern anrichten. Die Mozzarellakugel obenauf setzen und mit den Pinienkernen garnieren. Sofort servieren. Dazu schmeckt frisches Bauernbrot.

Horst Lichter am 28. Mai 2010