

## Gebratener Mozzarella mit Balsamico

### Für 2 Portionen

1 Büffelmozzarella	6 Blätter Salbei	6 Scheiben Speck
150 ml dunkler Balsamico	150 g Zucker	1 Zehe frischer Knoblauch
Salz	Pfeffer	Olivenöl

Den Büffelmozzarella in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Den Salbei auf den Scheiben verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jedes Mozzarella-Stück eine dünne Scheibe frischen Knoblauch legen und das Ganze mit jeweils einer Scheibe Speck ummanteln. Den Mozzarella im Speckmantel in einer heißen Pfanne mit Öl kurz anbraten, kurz wenden, sonst schmilzt der Käse, aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen. Den dunklen Balsamico mit dem Zucker in einem Topf einkochen. Den Balsamico von der heißen Platte nehmen und weiter rühren. Den Mozzarella mit dem Sirup auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 14. 12. 2011