

Grillrezepte

Gegrillter Mozzarella Mit Bacon

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Vorspeise, Käse, Tomaten, Vorspeise,

4	Mozzarellakugeln (a 150 g)	4	Scheiben Bacon
40 g	Getrocknete Tomaten in Öl, - gut abgetropft	2 Essl.	Olivenöl zum Anbraten
8	Basilikumblätter	4 Essl.	Olivenöl zum Beträufeln
			Pfeffer

Die Mozzarellakugeln waagrecht durchschneiden, die Tomaten hacken, mit dem gehackten Basilikum mischen.

Gleichmäßig auf die unteren Hälften des Käses geben, die oberen Hälften drauflegen und etwas zusammendrücken.

Die Schnittstellen fest mit je einer Scheibe Bacon umwickeln. Olivenöl in einer backofenfesten Pfanne oder Form heiß werden lassen, den Mozzarella darin 30 Sekunden bei mittlerer Hitze anbraten.

Die Pfanne sofort auf der 2. Schiene von oben unter den Grill des vorgeheizten Ofens schieben und 2-4 Minuten überbacken.

Mozzarella mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer würzen.