

Gebratener Mozzarella im Speckmantel mit Balsamico-Sirup

 happy-mahlzeit.com/2019/12/15/gebratener-mozzarella-im-speckmantel-mit-balsamico-sirup/

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Büffelmozzarella
- 6 Salbeiblätter
- 6 Scheiben Speck
- 150ml dunkler Balsamico
- 150g Zucker
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

Den Mozzarella in cm-dicke 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 1 Scheibe Speck ummanteln. Dann in einer heißen Pfanne mit Öl kurz anbraten, kurz wenden, sonst schmilzt der Käse, aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen.

Den Balsamico mit dem Zucker in einem Topf einkochen, von der heißen Platte nehmen unditerrühren.

Den Mozzarella mit dem Sirup auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 14.11.2011