

# Gebackener Mozzarella auf buntem Tomaten-Salat mit Pfirsich

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/07/23/gebackener-mozzarella-auf-buntem-tomaten-salat-mit-pfirsich/](https://happy-mahlzeit.com/2019/07/23/gebackener-mozzarella-auf-buntem-tomaten-salat-mit-pfirsich/)

Zutaten für 4 Personen

## Für den Mozzarella:

- 2 Kugeln Mozzarella
- 16 dünne Baguettescheiben
- 2 EL Basilikum-Pesto (siehe Rezept anbei)
- 2 Eier
- 4 EL Milch
- Öl zum Braten
- mildes Chili-Salz
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

## Für den Tomaten-Salat:

- 500g bunte Cocktail-Tomaten
- 1 reifer Pfirsich, ersatzweise Aprikose oder Nektarine
- 1 - 2 EL Balsamico bianco
- 2 EL mildes Olivenöl
- Zucker
- mildes Chili-Salz
- Pfeffer aus der Mühle

## Außerdem:

einige Basilikumblätter zum Garnieren

## Zubereitung:

Aus der Mitte der Mozzarellakugeln 8 ca. 6 - 7mm große Scheiben schneiden. Die Reste anderweitig verwenden. Jeweils 1 Mozzarellascheibe mit Chili-Salz und Pfeffer würzen und auf 1 Baguettescheibe setzen. Jeweils 1/2 TL Pesto darauf verteilen, mit einer 2. Baguettescheibe belegen und etwas andrücken.

Die Mozzarellascheiben sollten etwas kleiner sein als die Baguettescheiben, damit sich die Päckchen schön braten lassen und der Mozzarella beim Braten nicht seitliche ausläuft.

**Für den Tomaten-Salat** die Tomaten waschen, halbieren und mit Essig, Olivenöl, Chili-Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker marinieren. Den Pfirsich waschen, halbieren und den Stein entfernen. Die Pfirsichhälften in schmale Spalten schneiden und diese halbieren. Den bunten Tomaten-Salat auf Teller verteilen und die Pfirsichstücke dazwischensetzen.

Die Eier mit der Milch und etwas Salz in einem tiefen Teller verquirlen. Die gefüllten Weißbrotscheiben vorsichtig in den verquirlten Eiern wenden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, bodenbedeckt ca. 1/2cm hoch das Öl darin verteilen und die Mozzarellapäckchen auf beiden Seiten goldbraun braten.

Den gebackenen Mozzarella auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort auf die vorbereiteten Salat-Teller setzen. Mit Basilikumblättern garnieren.

## **Rezept für Basilikum-Pesto**

### **Für 4 Personen:**

- 80g Basilikumblätter
- 80g Babyspinat
- 1 EL geriebener Parmesan
- 1 EL geröstete Mandelblättchen
- 1 fein geriebene Knoblauchzehe
- 1 Msp. abgeriebene Zitronenschale, unbehandelt
- 80ml mildes Olivenö
- 2 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Fenchelsamen
- mildes Chili-Salz
- Salz

### **Zubereitung:**

Den Spinat waschen, trocken tupfen und in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Dann in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und mit den Händen das übrige Wasser gut ausdrücken.

Basilikum waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und mit Spinat, Parmesan, Mandelblättchen, Knoblauch, Zitronenschale und Olivenöl in den Blitzhacker geben. Pfefferkörner und Fenchelsamen in eine Gewürzmühle füllen. Alles mit Chili-Salz und der Mischung aus der Gewürzmühle würzen und zu einer feinen Paste pürieren.

*Rezept: Alfons Schuhbeck*

*Quelle: herzhaft & süß vom 10.12.2017*