



Mediterrane Mozzarella- Marinade



Rezept



 *Mediterrane Mozzarella-Marinade* 

Zutaten:

- 100 ml Olivenöl
- 2 EL gehackte, nicht ganz trockene Tomaten (es gehen auch die eingelegten aus dem Glas)
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Handvoll frisches Basilikum, grob gehackt
- 1 Rosmarinzweig, frisch
- 1 Packung Minimozzarella
- 2 Prisen Salz
- 1 Prise gemahlene Koriandersamen
- 1 Prise Zucker

Zubereitung:

1. **Olivenöl vorbereiten:** Das Olivenöl in eine Schüssel geben.
2. **Tomaten hinzufügen:** Die gehackten Tomaten in das Olivenöl geben und gut vermengen.
3. **Knoblauch und Basilikum:** Den fein gehackten Knoblauch, das grob gehackte Basilikum und den Zweig Rosmarin hinzufügen und gut durchmischen.
4. **Minimozzarella:** Die Minimozzarella-Kugeln in die Mischung geben.
5. **Würzen:** Das Ganze mit Salz, gemahlene Koriandersamen und einer Prise Zucker würzen.
6. **Vermengen:** Alles gut vermengen, bis die Zutaten gleichmäßig verteilt sind.
7. **Abfüllen:** Die Mischung in ein sauberes Glas füllen und fest verschließen.
8. **Durchziehen lassen:** Das Glas für 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen vollständig entfalten können.

Serviervorschlag:

Die marinierte Mozzarella-Mischung kann als Antipasti serviert werden, perfekt zu frischem Baguette oder als Ergänzung zu einem Salat.

Guten Appetit!