



Marinierter geräucherter Mozzarella mit Tropea-Zwiebel

Geräucherter Mozzarella ist viel fester als frischer Mozzarella und lässt sich gut zu feinen Scheiben hobeln. Zu dem feinen Raucharoma passte eine milde Marinade aus gutem Olivenöl, weissem Balsamico, wenig grobem Meersalz und wenig schwarzem Pfeffer. Dazu harmoniert, ebenfalls fein gehobelt, milde Tropea-Zwiebel und etwas Peperoni sehr gut. Eine einfache, schnell zubereitete und feine Vorspeise.

Zutaten (pro Portion)

80g	geräucherter Mozzarella
wenig	Tropea-Zwiebel
wenig	rote Peperoni
1El	Olivenöl
1/2El	weisser Balsamico
1Tl	grobes Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Olivenöl, Balsamico und Meersalz vermischen und mit schwarzem Pfeffer abschmecken.

Mozzarella fein hobeln und auf einem Teller auslegen. Ein paar Scheiben Tropea-Zwiebel darüberhobeln.

Peperoni in ganz feine Streifen schneiden und daneben anrichten. Mozzarella und Peperoni mit der Sauce beträufeln.



