



Marinierter Mozzarella

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pesto alla Genovese	4 EL
Balsamicoessig, hell	1 EL
Olivenöl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Basilikum, frisch	20 g
Mozzarella	2 St.
Parmaschinken	4 Scheiben
Chicorée	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. In einer Schüssel Pesto mit Balsamico-Essig und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum waschen, trockenschütteln, Blätter von den Stielen zupfen, hacken und unterrühren. Mozzarellakugeln abtropfen lassen, darin wenden und im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Schinken zerzupfen. Chicoréeblätter vorsichtig abtrennen, waschen und trockenschütteln.
3. Marinierter Mozzarella in Scheiben schneiden, mit Schinken auf dem Chicorée verteilen und mit übriger Marinade beträufeln.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	280 kcal
Kohlenhydrate	4 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	22 g