

Gebackener Mozzarella mit Olivenstreusel und Ofentomaten



■ Den Backofen auf 220°C vorheizen. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Oliven zusammen mit der Orangenschale, den Semmelbröseln und einigen Basilikumblättern im Mixer zermahlen.

■ Den Mozzarella aus der Salzlake nehmen, kurz abtropfen lassen und in eine ofenfeste Form setzen. Die Olivenbrösel auf dem Mozzarella verteilen. Die Kirschtomaten waschen und mit der ungeschälten Knoblauchzehe und der Chilischote in die Backform legen. Alles mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen 3 bis 5 Minuten backen und den Mozzarella sofort mit den restlichen Basilikumblättern bestreut servieren.

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Zweige Basilikum
- 25 g entsteinte schwarze Oliven
- etwas abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 20 g Vollkornsemmelbrösel
- 4 Büffel-Mozzarella (in Salzlake)
- 12–16 Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- 4 EL Olivenöl

Zubereitungszeit: 10 Min.

Backzeit: 3–5 Min.

Tipps

Hier eine warme Variante von Mozzarella mit Tomaten und Basilikum – gut als Hauptgericht im Sommer! Dazu knuspriges Vollkornbaguette reichen.

Die Backzeit ist extrem kurz, weil der Mozzarella nur eben warm und die Olivenstreusel ein wenig knusprig werden sollen.

Dieses Gericht schmeckt himmlisch und macht kaum Arbeit.



