



Gefüllter Mozzarella mit Sesam-Tomaten

Zutaten

- 320 g Kirschtomaten
- 6 Stängel Basilikum
- 2 EL Pinienkerne
- 6 EL Zucker
- 1 TL weißer Aceto Balsamico
- 1 EL Maggi Würze (125 g Flasche)
- 4 EL Wasser
- 3 EL Sesamkörner
- 250 g Mozzarella
- 2 EL Aceto Balsamico

Zubereitung

1. Kirschtomaten waschen. Basilikum waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden.
2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und herausnehmen.
3. Zucker in der Pfanne mit Aceto Balsamico, Maggi Würze und Wasser vermengen und erhitzen. Sobald die Flüssigkeit karamellisiert, die Tomaten und Sesamkörner zugeben und vermengen. Etwas abkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit Mozzarella abtropfen lassen. Mit einem kleinen Messer kreuzförmig einschneiden und mit den Fingern leicht auseinanderziehen. Die karamellisierten Tomaten nun in beiden Mozzarella Kugeln verteilen und mit Basilikum und Pinienkernen garnieren.
5. Mit Aceto Balsamico beträufeln und servieren. Dazu passt geröstetes Ciabattabrot.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	31 g
Energie	348 kcal
Fett	18 g
Protein	15 g

🕒 20 Minuten

⊕ 4 Portionen