

Marinierter Mozzarella mit Schmand und Majoran

Studentenessen am 12.07.2003 bei Gabi &
Stefan

FOTO
noch nicht vorhanden

ZUTATEN für 4 Personen

4 Kugeln Mozzarella
1 Becher Schmand
Majoran (nach Möglichkeit frisch)
Chilischoten
Olivenöl
Saft von einer halben Zitrone
Salz und schwarzen Pfeffer
4 mittelgroße Tomaten
etwas Feldsalat (dient nur der Garnitur)

ZUBEREITUNG

Einen Tag vorher:

1. Schmand mit Olivenöl, gezupftem Majoran, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und einem Hauch geriebenen Chilischoten zu einer Creme verrühren und im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.
 2. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten.
 3. Die Tomaten vierteln und mit dem Salat ebenfalls auf dem Teller anrichten.
 4. Die Creme über den Mozzarella geben.
- Dazu Brot servieren.