

Marinierter Büffel-Mozzarella

Zutaten:

- 2-3 Kugeln Büffel-Mozzarella
- 1 kleine Zucchini
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- ½ rote Paprika
- 1 Bund Bohnenkraut
- 1 (Bio-) Orange
- 1 (Bio-) Zitrone
- 2 Becher Crème fraîche
- 3 EL Milch oder Sahne
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Bauernbrot

Crème fraîche mit Milch oder Sahne verrühren. Bohnenkraut säubern und hacken. Jeweils etwas Orangen- und Zitronenschale dünn in feinen Streifen abziehen. Das Gemüse putzen und in sehr feine Würfel schneiden.

Alle vorbereiteten Zutaten zur Crème fraîche geben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen. Die Mozzarella-Kugeln mit der Creme vermengen und mindestens 1 Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Mozzarella in Portionsstücke schneiden und mit der Creme auf Bauernbrot servieren.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 07.06.2020

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen