

# Mozzarella capricciosa

für 2 Personen als Vorspeise (je 2 Hälften)



## Zutaten :

2 Mozzarella à 125 gr

2 Esslöffel Olivenöl

100 gr Parma-oder San Danieleschinken - nicht zu dünn geschnitten

Knoblauch

Semmelbrösel

## Kochutensilien :

mittelgroße Keramikform oder Reine

Schneidbrett

scharfes kleines Messer

## Zubereitung :

Schneide die Mozzarella in Hälften und stelle sie auf das Schneidbrett. Mache in jede Hälfte an die 5 ca. 3 cm tiefe senkrechte Schnitte. Schneide ca. 4 x 5 cm grosse Stücke aus den

Schinken, klappe jedes Scheibchen zusammen und stecke sie in jeden Schnitt, (insgesamt 20). Stelle die Hälften in die Keramikform oder die Reine, in die Du vorher ein wenig Olivenöl geträufelt und Semmelbrösel gestreut hast. Träufle auch auf die Mozzarellahälften Olivenöl und streue noch ein wenig Semmelbrösel darüber. Nach Belieben ein halbe Zehe Knoblauch mitschmurgeln lassen. Backe sie im vorgeheizten Backofen bei ca. 160 Grad (Umluft) und Oberhitze ca. 10 min. Auf Teller anrichten und die gezogene Sauce aus Olivenöl und den Mozzarelle darüber träufeln.

**Attenzione :**

Behalte alles im Auge, die Mozzarellahälften dürfen nicht sehr verlaufen und der Schinken soll oben zu brutzeln beginnen.

**Getränke :**

Ein kräftiger Weisswein aber auch ein junger Rotwein sind empfehlenswert.