Mozzarella bavarese

Rezept für 4 Personen

2 Bund	Radieschen
2	Salatgurken
500 g	Mozzarella (4 Stück)
1 TL	Kümmel
100 ml	Olivenöl
2 Bund	Dill
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

1. Radieschen waschen, das Grün entfernen, dabei einige zarte Blättchen für die Dekoration beiseitelegen. Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Gurken waschen, schälen, der Länge nach vierteln und die Kerne entfernen. Gurkenviertel noch einmal quer halbieren, die einzelnen Stücke der Länge nach in dünne Streifen schneiden.
2. Mozzarella in Scheiben schneiden und mit den Gurkenstreifen anrichten. Kümmel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, bis er anfängt zu duften Anschließend grob hacken oder im Mörser zerstoßen. Gurken und Mozzarella mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Kümmel kräftig würzen.
3. Den Dill waschen, trockenschütteln und die Spitzen abzupfen. Mozzarella bavarese mit Radieschenscheiben, Radieschenblättern und Dill garnieren.

Tipp:

Sie können das Gericht gut vorbereiten, wenn Sie Gurken und Mozzarella erst unmittelbar vor dem Servieren salzen.

Auswertung pro Portion:

Inhaltsstoff	Einheit	Ist
Kilokalorien		528
Kilojoule		2211
Eiweiß	g	25
Fett	g	42
Kohlenhydrate	g	12
Alkohol	g	0
Broteinheiten		1
Ballaststoffe gesamt	g	5

Abdruck honorarfrei
Belegexemplare erbeten
Bildquelle: LVBM oder Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft

Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft
www.milchland-bayern.de