

Gefüllter Mozzarella in Parmaschinkenmantel

(für 4 Personen):



Zutaten:

- 4 Kugeln Mozzarella
- 4 TL Pesto
- 1 Paprikaschote oder getrocknete Tomaten
- 4 Scheiben Parmaschinken
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Thymian



- den Mozzarella halbieren oder in dicke Scheiben schneiden
- die untere Hälfte mit Pesto bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen
- die Paprika oder die getrockneten Tomaten (je nach Geschmack) in kleine Würfel schneiden
- ebenfalls auf der unteren Hälfte verteilen
- den Thymian darüber streuen
- mit der oberen Hälfte abdecken und mit 1 Scheibe Schinken umwickeln
- die Mozzarellakugeln in eine Auflaufform geben, mit etwas Olivenöl beträufeln
- im vorgeheizten Backofen bei 200°C 10min backen