

Erdbeeren à la Caprese



Zutaten

125 g Büffelmozzarella

12 Blätter Basilikum

1 Bio-Zitrone(n), Saft davon

Salz und Pfeffer

1 Prise(n) Zucker

2 EL Olivenöl extra vergine

12 Erdbeeren, mittelgroß oder groß

Zubereitung

Den Mozzarella erst in Scheiben, dann in Stücke schneiden. Die Größe orientiert sich an jener der Erdbeeren. Das Basilikum in Streifen schneiden, von der Zitrone Zesten ziehen.

Aus zwei Esslöffeln Zitronensaft, den Gewürzen und dem Öl eine Marinade rühren, Basilikum und Zitronenzesten zufügen. Die Marinade über den Mozzarella geben und zugedeckt im Kühlschrank ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Die Erdbeeren waschen, trocknen, auf der Kelchblattseite gerade schneiden, die Spitze abschneiden, dann restliches Fruchtfleisch quer halbieren. Jeweils ein Stück marinierten Mozzarella mit Basilikum und Zesten auf die Erdbeerscheiben legen. Die Hälften mit einem Holzspieß zusammenhalten oder auf Fingerfoodlöffeln servieren.