Nah&Frisch

Maria Schatz User

# Panierte Mozzarella-Medaillons auf Eisbergsalat und Glasierte Cocktailtomaten

Vorspeise Rezept-Gewinnspiel Salate

**ZUBEREITUNG** **SCHWIERIGKEIT:** ● ● ○ ○ ○ **ZEIT:** 30 MIN.

1. Den Mozzarella abtropfen lassen und halbieren. Salzen u. Pfeffern. Dann die Mozzarella-Hälften panieren. 2. Öl in einer beschichteten Pfanne geben und den Mozzarella darin goldbraun braten. 3. In einer anderen Pfanne die gewaschenen Tomaten und den Basilikum geben und anbraten. Wenn sie etwas schrumpelig werden, mit einem Schuss Balsamico ablöschen und etwas Honig hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 4. Den den Eisbergsalat waschen und auf die Teller geben. Den Salat mit Essig und Öl abmachen und den warmen Mozzarella und Tomaten belegen.

## ZUTATEN

- 250 g Bio Cherry Tomaten
- 1 TL Honig
- Balsamicoessig
- Basilikum (frisch)
- natives Olivenöl
- 400 g Eisbergsalat
- 4 Stk Bio Mozzarella
- Salz
- Pfeffer
- 80 g Semmelbrösel
- 1 Ei
- Mehl