Nah&Frisch



Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal | Professional

# Geschmorter bunter Kirschtomatensalat mit gebackenem Mozzarella

Griaß di Rezepte | Schnelle Küche | Sommer | Vegetarisch

## Zubereitung

**Schwierigkeit:** ●●○○○

Für das Basilikumöl Basilikumblätter von den Stielen befreien und grob hacken. Basilikum und Olivenöl in einem kleinen Mixer oder mit einem Stabmixer gut pürieren, bis eine grüne, homogene Masse entsteht. Auf 50 °C erhitzen; Salz zugeben und gut vermischen. Durch ein feines Sieb gießen und kühl stellen. Kann man sehr gut vorbereiten und hält circa einen Monat oder länger. Die Mozzarellabällchen durch ein Sieb abgießen und auf einer Küchenrolle gut abtropfen lassen, dann nacheinander in Mehl, Eiern und den Semmelbröseln wenden. Die Kirschtomaten waschen, halbieren. Das Sonnenblumenöl erhitzen und die Mozzarellabällchen kurz frittieren. Anschließend gut abtropfen lassen. Die Kirschtomaten mit dem Basilikumöl, den Mozzarellabällchen und etwas frischem Basilikum anrichten. Backrohr auf 150 °C vorheizen. Die Kirschtomaten auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 150 °C circa 10 Minuten auf mittlerer Schiene garen.

## Zutaten

- 400 g bunte Kirschtomaten
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- 2 Packungen Mini-Mozzarella
- 100 g Mehl, griffig
- 2 Eier
- 100 g Semmelbrösel

Basilikumöl:

- 20 g Basilikum
- 100 ml Olivenöl
- Salz
- 200 ml Sonnenblumenöl
- etwas frisches Basilikum