

## Rezept

# Marinierter Mozzarella

Ein Rezept von Marinierter Mozzarella, am 11.05.2026

## Zutaten

<b>1</b> rote Zwiebel	<b>3</b> getrocknete Feigen
<b>40 g</b> Feldsalat	<b>250 g</b> Mozzarella, abgetropft
<b>2 EL</b> Aceto balsamico bianco	<b>1 EL</b> Olivenöl
<b>1 TL</b> Honig	Salz
Pfeffer	<b>12</b> Basilikumblätter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden. Feigen fein würfeln, dabei den Stielansatz entfernen. Den Feldsalat waschen und trockenschütteln, Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

---

2. Essig, Öl und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mozarellascheiben überlappend auf einer Platte auslegen, Feigen und Zwiebeln darüber streuen. Feldsalat daneben verteilen. Alles mit Marinade beträufeln, mit Basilikum garnieren.