

Rezept

Mozzarella-Carpaccio

Ein Rezept von Mozzarella-Carpaccio, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 2 Kugeln Mozzarella (à ca. 125 g) | 1 rote Paprikaschote (ca. 70 g) |
| 1/3 Salatgurke | 1 rote Chilischote |
| 1 grüne Chilischote | 1 Stück Ananas (ca. 100 g Fruchtfleisch) |
| 1 Bund Koriandergrün | Salz |
| 3-4 TL Reissessig | grüner Pfeffer aus der Mühle |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Den Mozzarella abtropfen lassen, trocken tupfen und auf einem Teller ca. 1 Std. in das Tiefkühlfach stellen. Paprikaschote nach Belieben dünn schälen, halbieren, entkernen, waschen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Gurke schälen, längs halbieren, mit einem Teelöffel entkernen und ebenfalls klein würfeln.
2. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und sehr fein hacken. Die Ananas schälen, den Strunk und die dunklen Augen entfernen, das Fruchtfleisch sehr klein würfeln. Koriandergrün waschen, trocken tupfen und mit den zarten Stielen hacken.
3. Paprikaschote, Gurke, Chilis, Ananas und Koriandergrün mischen, mit Salz würzen und mit Essig abschmecken. Salsa mindestens 30 Min. kalt stellen.
4. Den gefrorenen Mozzarella in sehr dünne Scheiben schneiden und auf zwei Teller verteilen. Sobald er antaut, etwas salzen und pfeffern. Die Salsa darüberlöffeln.