Rezept

Mozzarella in Thymian-Öl

Ein Rezept von Mozzarella in Thymian-Öl, am 12.10.2024

Zutaten

- **400 g** Mini-Mozzarellakugeln (z. B. Büffelmozzarella)
- **8 Zweige** Thymian
- **1** Bio-Zitrone
- **150 ml** kalt gepresstes Olivenöl
- **2** Knoblauchzehen
- **3** getrocknete Soft-Tomaten
- **2 TL** schwarze Pfefferkörner

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser (à 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 92 g F, 27 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Mozzarella abtropfen lassen. Knoblauch schälen und halbieren. Thymian abbrausen, trocken tupfen und die Blättchen abstreifen. Die getrockneten Tomaten klein würfeln. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale mit einem Zestenschneider in feinen Streifen abziehen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

2. Mozzarella, Knoblauch, Thymian, Tomaten, Pfefferkörner und Zitronenschale auf saubere, heiß ausgespülte Gläser verteilen. Mit dem Zitronensaft beträufeln und mit dem Öl auffüllen, bis alle Zutaten bedeckt sind. Die Gläser verschließen und den Mozzarella an einem kühlen Ort mindestens 24 Std. durchziehen lassen.

3. Im Kühlschrank hält sich der eingelegte Mozzarella 1-2 Wochen.