

## Rezept

# Mozzarellapäckchen mit Melonensalat

Ein Rezept von Mozzarellapäckchen mit Melonensalat, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Kirschtomaten	<b>300 g</b> Honigmelonenfruchtfleisch
<b>100 g</b> Rucola	<b>4</b> Knoblauchzehen
<b>250 g</b> Ciabatta oder Baguette	<b>8 EL</b> Olivenöl
<b>1</b> Zucchini (ca. 250 g)	<b>4 Kugeln</b> Mozzarella (à 125 g)
<b>4 EL</b> gehackte Petersilie	<b>4 EL</b> gehacktes Basilikum
<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale	Salz
Pfeffer	<b>4 EL</b> Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

## Zubereitung

1. Tomaten waschen und halbieren, das Melonenfruchtfleisch würfeln. Rucola verlesen, waschen, trocken schütteln und kleiner zupfen. Alles in eine Schüssel geben. Knoblauch ungeschält anquetschen. Das Brot 2 - 3 cm groß würfeln und mit dem Knoblauch in 2 EL Öl knusprig rösten. Brot in die Schüssel geben, Knoblauch in der Pfanne lassen.
2. Den Zucchini putzen, waschen und längs in ca. 2 mm dünne Scheiben hobeln. Die Mozzarellakugeln jeweils längs halbieren. Kräuter und Zitronenschale mischen. Die Mozzarellahälften auf beiden Seiten salzen, pfeffern und mit der Kräutermischung bestreuen (etwas Kräutermischung für das Dressing übrig lassen). Um jede Mozzarella- hälfte über Kreuz 2 Zucchinis Scheiben legen und die Naht mit Holzspießchen feststecken. 2 EL Öl in die Pfanne mit dem Knoblauch geben und die Mozzarellapäckchen darin auf jeder Seite ca. 5 Min. braten. Salzen und pfeffern.
3. Zitronensaft, übrige Kräutermischung, Salz, Pfeffer und restliches Öl verrühren, über die Salatzutaten gießen und untermischen. Den Melonensalat abschmecken und mit den Mozzarellapäckchen anrichten.