Mozzarella gebacken mit marinierten Zwetschgen

> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Die Zwetschgen halbieren und den Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren. Die Zwetschgen hinzugeben und mit Rotwein ablöschen. Die Vanille hinzugeben und etwas einkochen lassen. Die Stärke mit etwas Wasser verrühren, unter die Rotwein-Zwetschgen rühren und kurz aufkochen lassen.
2. Alle Zutaten für das Salatdressing miteinander verrühren. Die 2 Zwetschgen fein würfeln, den Salat putzen und mit dem Dressing und den Zwetschgen vermengen.
3. Die GOLDSTEIG Mozzarella-Kugeln in jeweils drei Scheiben schneiden. Mehl, Ei und Semmelbrösel jeweils in eine kleine Schüssel geben und das Ei verquirlen. Die Mozzarellascheiben nacheinander in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Mozzarella darin von beiden Seiten goldbraun anbraten.
4. Mozzarella mit Rotwein-Zwetschgen und Salat servieren.

Zutaten

Marinierte Zwetschgen:

- 250 g Zwetschgen
- 2 TL Rohrohrzucker
- 50 ml Rotwein
- gemahlene Vanille
- 1 TL Speisestärke

Salat:

- 1 EL Kräuteressig
- 2 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer
- 2 Zwetschgen
- Kopf- oder Krullsalat

Gebackener Mozzarella:

- 2 Kugeln GOLDSTEIG Mozzarella
- 2 EL Mehl
- 1 Ei
- 6 EL Semmelbrösel
- Sonnenblumenöl