

NÜRTINGER
KÄSEKONTOR

Aus Liebe zum guten Geschmack

ESTHER WIEMANN

MOZZARELLABRATEN „CAPRESE“

ZUTATEN:

1 – 1,5 KG SCHWEINERÜCKEN(PARIERT)

200 G MOZZARELLA

3 TOMATEN

1 BD. BASILIKUM

1 KNOBLAUCHZEHE

SALZ, PFEFFER

SO GEHT´S:

IN DAS FLEISCH IM ABSTAND VON CA. 1 CM. TASCHEN
SCHNEIDEN UND DAS FLEISCH MIT SALZ + PFEFFER
WÜRZEN.

MOZZARELLA, TOMATEN, BASILIKUM UND KNOBLAUCH FEIN
WÜRFELN UND DIE TASCHEN DAMIT FÜLLEN.

DEN BRATEN IN EINER AUFLAUFFORM CA. 1 – 1,5 STD. BEI
GERINGER HITZE (150 GARD) SANFT GAREN.

SCHMECKT AUCH KALT SUPER LECKER !!

DAZU PASST AUCH NOCH EINE TOMATENSAUCE UND ZUM
SATTWERDEN BANDNUDELN.