

Marinierter Mozzarella

(Zutaten für ca. 6 Personen)

400 g Mini Mozzarella – Kugeln
2 Knoblauchzehen
4 in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
Je 1 TL Thymian, Oregano und Chiliflocken
Je ½ Bund Petersilie und Basilikum
2 dl Olivenöl
1 Zitrone (Schale)
Wenig Salz

Zitrone abwaschen und reiben. Knoblauch schälen und pressen. Tomaten kleinschneiden. Petersilie und Basilikum fein hacken. Mozzarella abtropfen und in ein hohes Gefäß (Einmachglas) geben. Die Zutaten zugeben und vorsichtig vermengen. Für mindestens 3 Stunden marinieren. Fertig.

Der Koch Quicktipp von Radio Liechtenstein – www.radio.li