

# BAGEL MIT MOZZARELLA UND PARMASCHINKEN

## BAGEL MIT MOZZARELLA UND PARMASCHINKEN

Als Mittagssnack oder schnelles Abendessen sind Bagel eine super Sache. Ich habe euch ja schon hier beim [New York Bagels](#) Basisrezept schon erzählt, dass im Buch [Homemade Bagels\\*](#) eine Menge tolle Rezepte und Ideen stecken und dieses hier gehört auf jeden Fall dazu. Bei den Kräutern für die Ziegenfrischkäsecreme habe ich ein bisschen variiert und es macht auf jeden Fall Sinn nur die Kräuter im Mixer zu zerkleinern und sie dann mit der Gabel unter den Frischkäse zu heben - wenn man die Ziegenfrischkäse mit in den Mixer gibt wird das Ganze zu flüssig. Wie auch immer, der Bagel ist super lecker und werden bei uns ganz sicher noch öfter auf den Tisch kommen!



## ZUTATEN FÜR 2 BAGELS MIT MOZZARELLA UND PARMASCHINKEN:

2 Bagels, zum Beispiel nach diesem Rezept

80g Ziegenfrischkäse

1/2 Bund Schnittlauch

1/2 Bund Petersilie

1 kleines Bund Basilikum

1 EL Limettensaft

1 kleiner Büffelmozzarella

30g (ca. 4 Scheiben) Parmaschinken

Pfeffer & Salz

## ZUBEREITUNG:

Schnittlauch, Petersilie und Basilikum klein hacken und zusammen mit dem Limettensaft in einem kleinen Mixer fein mixen. In einer kleinen Schüssel mit dem Ziegenfrischkäse verrühren. Die Deckel und Böden der Bagels aufschneiden und großzügig mit der Ziegenfrischkäsecreme bestreichen.



Die Bagels mit dem Parmaschinken und dem dünn aufgeschnittenen Mozzarella belegen. Ich lege den Mozzarella über und unter den Parmaschinken.



Die Deckel aufsetzen und die Bagels frisch und lecker auf den Tisch stellen.

Greift zu und lasst es euch schmecken!





---

## ROSENKOHL GRATIN MIT SCHINKEN

### ROSENKOHL GRATIN MIT SCHINKEN

Seid ihr Rosenkohl-Fans oder gehört ihr eher zu seinen Kritikern? Wir sind ganz klare Fans und deshalb kommt er bei uns in der Winterzeit häufiger auf den Tisch. In diesem Fall ist folgendes

passiert – ich habe eingekauft, die Einkäufe in die Küche gestellt und bin wieder los gefahren. Nicht so gut, wenn sich in der Tüte Schinken, Frischkäse, Sahne und Büffelmozzarella tummeln. Also gab es als logische Konsequenz am Abend eine Notfall-Verwertung dieser Zutaten. Und weil es so lecker war wird es das sicher noch öfters geben!



Zutaten für 2 Personen:

500g Rosenkohl

3 Eier

80g Schlagsahne

150g Miree Knoblauch

120g Büffelmozzarella

Pfeffer & Salz

80g Schinken

Optional:

3 Kartoffeln

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, in Spalten schneiden und auf ein Backblech geben. Mit Öl beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Bei 200°C für 35 Minuten in den Ofen schieben.

Den Rosenkohl waschen, den Strunk abschneiden, die äußeren Blätter entfernen und die Röschen halbieren. Einen Topf Salzwasser zum kochen bringen und die Röschen 5 Minuten langblanchieren.

Die blanchierten Röschen in eine Auflaufform geben. Eier, Sahne und Miree verquirlen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und über den Rosenkohl geben. Aus den Schinkenscheiben kleine Röschen drehen und überall auf dem Rosenkohl platzieren.



Den Mozzarella in Stücken zupfen und auf dem Gratin verteilen. Für ca. 15 Minuten zu den Kartoffeln in den Ofen schieben. Das Gratin ist fertig wenn die Schinkenröschen knusprig und die Käsestücken leicht gebräunt sind.



Rosenkohl und Kartoffeln auf Tellern platzieren. Dabei darauf achten, dass die knusprige Seite vom Schinken weiterhin nach oben zeigt damit der Schinken nicht wieder aufweicht.

Greift zu!



---

## TOMATE-MOZZARELLA BRUSCHETTA MIT RUCOLA

### Tomate-Mozzarella Bruschetta mit Rucola

Das letzte Wochenende haben wir in Süditalien verbracht. Der Reisebericht folgt noch, heute gibt es erstmal ein kleines Häppchen als Vorspeise. Für den World Bread Day 2014 habe ich ja mein Kräuterbrot gebacken und da hat es sich angeboten mal wieder Bruschetta zu zaubern. Also gab es Bruschetta wie in Potenza - mit Büffelmozzarella und etwas Rucola. Ein schönes Abendbrot!



### Zutaten für 2 Personen:

4 Scheiben Brot - z.B. Kräuterbrot

3 Tomaten

1 gute Prise Salz

1 große Knoblauchzehe

1 Büffelmozzarella, ca. 120g

Pfeffer

2 EL gutes Olivenöl

30g Rucola

### Zubereitung:

Die Tomaten vierteln, das Innere entfernen und den Rest in kleine Würfel schneiden. In ein feines Sieb geben und salzen. 10 Minuten stehen lassen damit die Tomaten überflüssiges Wasser verlieren.

Vom Brot vier Scheiben abschneiden und diese halbieren. In der Pfanne anrösten oder im Ofen

unter dem Grill kurz rösten. Ich mag die Ofenvariante mittlerweile lieber.

Die Mozzarella und den Knoblauch klein schneiden, den Rucola waschen. Tomaten, Mozzarella und Knoblauch in eine Schüssel geben. Mit etwas Öl anmachen und mit Pfeffer abschmecken.

Das Brot aus dem Ofen holen und den Tomaten-Mozzarella Mix darauf verteilen.

Etwas Rucola darauf platzieren und sofort servieren. Das Kräuterbrot gibt dem Bruschetta nochmal eine ganz andere und spannende Note.

Greift zu!



---

## TOMATEN-PAPRIKA SUPPE MIT BÜFFELMOZZARELLA

### TOMATEN-PAPRIKA SUPPE MIT BÜFFELMOZZARELLA

Eine weitere schnelle Suppe im Caprese-Style, ganz ähnlich und trotzdem geschmacklich anders. Diese Variante mit gerösteter, eingelegter Paprika ist gleichzeitig etwas pikanter und säuerlicher. Arbeit hat man damit nicht viel – Teil 1 erledigt der Ofen, Teil 2 der NAGELNEUE Standmixer! Nachdem der alte sich selbst entsorgt hat musste Ersatz her, ich habe mich für den Standmixer von Philips<sup>x</sup> entschieden und die Entscheidung bisher nicht bereut. Jetzt kann es wieder Suppe geben.



Zutaten für 2 Personen:

10 Rispentomaten

4 Knoblauchzehen

5 EL Olivenöl

Pfeffer & Salz

1 EL Balsamico Bianco

1 gute Hand voll Basilikum

1 rote Chili

5 geröstete, eingelegte Paprika

1 Prise Zucker

1 Büffelmozzarella

Optional:

Körner Baguette

Zubereitung:

Die Tomaten werden gewaschen, halbiert und mit der Schnittfläche nach oben auf einem Backblech verteilt. Die Knoblauchzehen dazwischen legen und alles mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Bei 200°C für 45 Minuten in den Ofen schieben. 20 Minuten reichen auch, aber je länger die Tomaten im Ofen sind desto mehr wird das Wasser reduziert und desto intensiver werden die Tomaten.



Die Tomaten mit 2 Löffeln in den Standmixer heben, das Basilikum, die in Ringe geschnittene Chilischote und die gerösteten, eingelegten Paprika dazu geben.



Gut durchmischen und mit Balsamico Bianco, Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Suppe auf die Teller verteilen und den grob gezupften Büffelmozzarella dazu geben. Mit 1-2 Basilikumblättchen dekorieren und je nach Lust und Laune etwas Brot anbieten. Ich habe dafür die zweite Hälfte vom Körner Baguette aufgebacken, das passt ganz wunderbar.



Einfach und lecker!



---

## RINDERCARPACCIO MEETS BÜFFELMOZZARELLA

### RINDERCARPACCIO MEETS BÜFFELMOZZARELLA

Inspiration kommt auf verschiedenen Wegen - mal ein Blog, mal ein Kochbuch und mal geht man einfach an irgendeiner Ecke an irgendeinem italienischen Restaurant vorbei und überfliegt im Vorbeigehen die Tagedstafel. Carpaccio vom Rind, Oliven, Mozzarella - das klingt gut, daraus wird (m)ein Abendessen.

So ein bunt gemischter Teller eignet sich wunderbar für ein Date, ein Treffen mit Freunden oder



einen romantischen Abend zu zweit!



Zutaten für 1 große Platte:

10 Scheiben Carpaccio vom Rinderfilet

100g Oliven, hier in Basilikumöl

5 Cocktailtomaten

etwas Pecorino

1 Büffelmozzarella

Basilikumöl

etwas frisches Basilikum

etwas Salz

Zubereitung:

Ich richte das Carpaccio an und schneide den Mozzarella in Scheiben auf. Vom Pecorino einige dünne Scheiben abhobeln und alles auf einem großen Teller anrichten. Die Tomaten kreuzförmig einschneiden und das Basilikum dazwischen platzieren.

Salzen und über Mozzarella und Tomaten etwas vom Basilikumöl geben.

Sehr lecker als Vorspeise oder als Abendessen!



---

## WARMER TOMATE-MOZZARELLA-MIX

Warmer Tomate-Mozzarella-Mix

Ich bin noch am Experimentieren – Vorspeisen, Buffet, ihr seht die Feiertage und Silvester stehen vor der Tür. Eine Idee war dieser Vorspeisenlöffel mit geschmolzenem Büffelmozzarella und warmen Tomaten. Ist mir aber für Weihnachten glatt etwas unspektakulär, da habe ich mich für den Lachs „sous vide“ entschieden und für Silvester passt es bei uns nicht so richtig weil wir ja schon Raclette mit geschmolzenem Käse haben. Also bleibt das hier bei uns ein leckeres Experiment das zu einem passenderen Zeitpunkt sicher wiederholt wird!



Zutaten für 2 Personen:

1 Büffelmozzarella

Pfeffer & Salz

etwas Olivenöl

1/4 getrockneter oder frischer Rosmarin

10 Cocktailtomaten

1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Es geht los – ich halbiere den Büffelmozzarella und lege je eine Hälfte in die Löffel. Mit Pfeffer und Salz würzen und etwas Olivenöl darüber träufeln.



Bei 200°C in den Backofen schieben bis der Käse geschmolzen ist.



In dieser Zeit schneide ich die Tomaten und den Knoblauch klein. Mit dem getrockneten oder fein gehackten Rosmarin mischen und mit Pfeffer und Salz würzen. Den Tomaten-Mix auf den Käse verteilen.

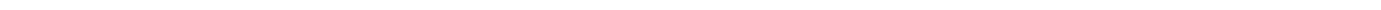


Das Ganze nochmal für 10-15 Minuten in den Ofen schieben.



Die Löffel aus dem Ofen holen und heiß servieren.

Greift zu!



# SAIBLINGS WRAP MIT SENF-DRESSING

## SAIBLINGS WRAP MIT SENF-DRESSING

Ich mag Wraps, aus einfachen Dingen kann man mit wenig Aufwand ein leckeres Essen zaubern. Manchmal sind die Zutaten bei mir nicht ganz so „einfach“ und manchmal werden sie am Ende recht bunt kombiniert – so ist der mit Salbei im Ofen gegarte Saibling zusammen mit Büffelmozzarella und Feldsalat in diesen Weizenmehltortillas gelandet. Das Ergebnis – ein leckerer Saiblings Wrap!



### Zutaten für 2 Personen:

2 Weizenmehltortillas (mit Körnchen drin)

450g Saiblingsfilet

3-4 Salbeiblätter

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

100g Feldsalat

120g Büffelmozzarella

5 EL Walnussöl

2 TL Senf

1 Orange

### Zubereitung:

Von den zwei Saiblingsfilets auf dem Bild ist nur eins in den Wraps gelandet – soviel vorab. Dem Saibling habe ich die paar Gräten gezogen die noch in ihm gesteckt haben, dann wurde er mit etwas Öl eingerieben, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit etwas Salbei belegt. So ist er für 12 Minuten bei 160°C im im vorgeheizten Ofen gelandet.



Den Salat waschen und trocken schütteln, für das Dressing verrühre ich Walnussöl, Senf und dem Saft und Abrieb von der Orange. Salat und Dressing vermischen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Weizenmehltortillas werden für 20-30 Sekunden in den noch warmen Ofen gelegt. Rausholen und den Salat darauf verteilen. Dem Fisch die Haut abziehen und ihn ein wenig klein zupfen. Den

Büffelmozzarella klein schneiden und ihn zusammen mit dem Fisch auf / in den Wrap geben.



Aufrollen und den langen Wrap halbieren. Mit einem kleinen Spießchen fixieren damit der Wrap sich nicht wieder aufklappt.

Greift zu!



---

## HIRSCH IM SALATBETT

### HIRSCH IM SALATBETT

Was macht man mit einem über gebliebenen Hirschsteak? Gebraten wurde es schon - einzelne Kartoffelspalten, etwas Birne und Brombeeren sind auch noch da... nix halbes und nix ganzes. Ein prüfender Blick in den Kühlschrank und ich entdecke Rucola, Tomaten, Ei und Büffelmozzarella. Klingt wie Salat, sieht aus wie Salat - wird ein Salat!



#### Zutaten für 2 Personen:

1 Hirschsteak (150g)

1 EL Butter

1/4 Birne

3 Bratkartoffelspalten

6 Brombeeren

1-2 Eier

120g Büffelmozzarella

5 Cocktailstrauchtomaten

2 Hand voll Rucola

2 EL Walnussöl

2 EL Walnuss-Balsamico

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Eier werden angepiekst und wandern in den Eierkocher – ich wähle das Programm für mittelweiche Eier. Ein Ei will nicht mitspielen – das hatte ich noch nie!



Na zum Glück hatte ich ja zwei. Kalt abschrecken, pellen und halbieren. Als Basis lege ich den Rucola auf die Teller, dann kommen die halbierten Tomaten, die fein aufgeschnittene Birne und der gewürfelte Büffelmozzarella dazu.



Das Hirschsteak war schon in Streifen geschnitten und wird jetzt zusammen mit den Kartoffeln kurz mit einem Löffelchen Butter aufgebracht.



Die Kartoffeln nochmal halbieren und zusammen mit dem Hirsch und den Brombeeren in das Salatbett setzen. Ein Löffelchen Walnussöl und Walnussessig darüber geben. Pfeffer und Salz stelle ich direkt mit auf den Tisch.

Ein feines Reste-Essen!



---

## TOSKANISCHE VORSPEISENPLATTE

### TOSKANISCHE VORSPEISENPLATTE

Erinnert ihr euch noch an meinen Urlaubsbericht Teil 1 und Teil 2 vom letzten Jahr aus der Toskana? Damals haben wir bei Dario Cecchini, dem wohl berühmtesten Fleischer Italiens, im Solociccia gegessen. Ein Highlight in dem tollen Menü war für mich das „Rosemary up your bum“ (Ramerino in culo). Das habe ich damals sofort in dieser Variante mit Pilzen und Kartoffeln nachgemacht. Als Susanne von Magentratzerl sich zum Blog-Geburtstag das Thema „Urlaub auf dem Teller“ gewünscht hat war klar, dass die kleinen Bällchen dabei sein müssen. Diesmal habe ich die kleinen Tartar-Bällchen auf eine Vorspeisenplatte mit Tomate-Mozzarella, Rucola und Parmesan gesetzt wo sie sich sehr wohl gefühlt haben.



### Zutaten für 2-3 Personen:

400g frisches Tartar

8 Rosmarinzweige

Pfeffer & Salz

Olivenöl

2 Tomaten

120g Büffel-Mozzarella

etwas Basilikum

2 Hand voll Rucola

etwas Parmesan

1-2 EL Balsamico

### Zubereitung:

Ich würze das frische Tartar recht kräftig mit Pfeffer und Salz. Dann streife ich von den Rosmarinzweigen die unteren Nadeln ab, den kleinen „Puschel“ an der Spitze unbedingt dran lassen und beiseite legen. Die Rosmarinnadeln sehr fein hacken und unter das Tartar mischen. Abschmecken und aus der Masse kleine Bällchen (bei mir 8 Stück) formen. In jedes Bällchen stecke ich einen, auf die passende Länge zugeschnittenen, Rosmarinzweig. Die Bällchen werden in einer Pfanne mit heißem Olivenöl angebraten. Sie sollten in keinem Fall mehr als bis zur Hälfte durchgaren!



In dieser Zeit schneide ich Tomaten und Mozzarella in dünne Scheiben und richte sie abwechselnd auf einer passenden Platte an. Etwas Basilikum am Rand (oder wo ihr möchtet) platzieren. Den Rucola abspülen, trocken schütteln und daneben legen. Den Parmesan über den Rucolasalat hobeln. Mit Pfeffer und Salz würzen und etwas gutes Olivenöl und guten Balsamico darüber geben.



Die heißen Rosmarin-Tartar-Bällchen auf den Salat setzen und sofort servieren.

Da will man sofort zurück in den Urlaub...





Eingereicht für das Event:



---

# T-BONE STEAK MIT CHILI UND ROSMARIN

## T-BONE STEAK MIT CHILI UND ROSMARIN

Ein T-Bone Steak ist sicher nicht das am einfachsten zu bratende Steak, aber wer nicht wagt der nicht gewinnt. Hier habe ich es mit Chili und Rosmarin gewürzt, dazu gab es einen schnellen Tomate-Mozzarella Salat und gebackene Thymian-Aprikosen mit Manchego. Sehr lecker, auch wenn es wirklich sehr, sehr, sehr viel Fleisch war... aber Bessere Hälfte hat sich gefreut!



### Zutaten für 2 Personen:

2 T-Bone Steaks (hier je 600g – das war recht viel)

1 rote Chili

2-3 Rosmarinzweige

Olivenöl

Pfeffer & Salz

### Für die Aprikosen:

6 Baby- (Zucker-) Aprikosen

5-6 Zweige Thymian

1 Hand voll Walnüsse

3 EL geriebener Manchego

1 TL Zucker

### Für den Salat:

125g Büffelmozzarella

2 große Tomaten, hier Ochsenherzen

Pfeffer & Salz

Olivenöl

Balsamico

1 Hand voll Basilikumblätter, hier rotes Basilikum

Zubereitung:

Leider hat das Wetter nicht zum Grillen gepasst, ausgerechnet an diesem Tag war es bewölkt. Also wurden die Steaks mariniert und in der Pfanne gebraten. Ich fange mal bei der Marinade an. Die Chili wurde entkernt und zusammen mit dem Rosmarin fein gehackt. Olivenöl dazu geben und mit Pfeffer würzen. Die Steaks mit Salz einreiben, dann werden sie von beiden Seiten in der Marinade gewendet. Ich reibe die Marinade richtig in das Fleisch und lasse die Steaks so gewürzt noch eine gute Stunde auf Raumtemperatur kommen.



Die Aprikosen werden halbiert, entsteint und mit Thymian, Walnüssen, Manchego und einer Prise Zucker in Alufolie verpackt.



Die Aprikosen für 20 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Ofen schieben. Für die Steaks eine Pfanne ohne zusätzliches Öl erhitzen. Von beiden Seiten 3-4 Minuten scharf anbraten. Dann bei leicht reduzierter Hitze noch 6 Minuten braten bis sie knapp medium sind.



Damit sie am T-Stück auch gar werden – und das ist aus meiner Sicht der schwerste Teil – stelle ich sie noch für 5 Minuten auf die Kante. Sieht abenteuerlich aus, klappt aber ganz gut...



Die Zeit wird genutzt um Tomaten und Mozzarella zu würfeln, das Basilikum klein zu hacken und den Salat mit Balsamico und Olivenöl anzumachen. Mit Pfeffer und Salz würzen, fertig.



Die Steaks dürfen jetzt von jeder Seite nochmal kurz die Pfanne küssen, sie könnten sonst etwas abgekühlt sein. Aus der Pfanne nehmen, 2 Minuten ruhen lassen und mit Aprikosen, Brot und Tomate-Mozzarella Salat anrichten. Als Sauce habe ich schnell eine BBQ-Sauce gemixt.

Lasst es euch schmecken!

