

**Typ:** Vorspeise

**Quelle:** ZDF-Fernsehgarten

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** 480 g Mozzarella  
6 EL Sesam  
2 EL Mehl  
3 Eier  
240 g Rucola  
1 EL Butterschmalz  
120 g Himbeeren  
120 g Brombeeren  
1 Schale Kresse  
3 EL Rapsöl kalt gepresst  
1 EL Himbeersirup  
2 EL Himbeeressig  
2 EL Balsamico  
3 EL Apfelsaft  
1 Schalotte (ca. 25 g)  
4 Tomaten  
1 TL kalt gepresstes Rapsöl  
1 Knoblauchzehe  
8 Scheiben Ciabatta  
Minze  
Salz, Pfeffer

**Rezept:**

1. Vorbereitung

Das Ei verschlagen, den Mozzarella in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und leicht anwürzen. Den Mozzarella in Mehl wenden, durchs Ei ziehen, in Sesam wälzen und leicht andrücken.

Den Rucola waschen und gut abtropfen. Schalotte schälen, feinwürfelig schneiden, Kresse abschneiden.

Rapsöl mit Himbeersirup, Himbeeressig, Balsamico, Apfelsaft und Schalotte gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Beeren zugeben, leicht vermengen und etwas einziehen lassen. Tomaten oben kreuzweise einschneiden, unten ausstechen, kurz ins heiße Wasser geben, abschrecken, Haut abziehen, entkernen und Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

Die Knoblauchzehe fein hacken.

2. Zubereitung

Eine beschichtete Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, Mozzarella einlegen und beidseitig goldgelb braten.

3. Anrichten

Rucola auf Platte oder Teller als Bett anrichten, Beeren und Marinade darüber verteilen.

Mozzarellascheiben darauf setzen, mit Kresse bestreuen und mit Minzsträußchen garnieren.

Tomatenwürfel mit Öl und gehacktem Knoblauch vermengen und auf die Ciabattabrottscheiben verteilen.