



Mozzarella mit brunnenkresse-granatapfel- vinaigrette

Ausgearbeitet von **Tim Mälzer**,
Deutsch Koch Besitzer der Restaurant-Kette Das Weiße Haus.

Zutaten (für 4 - 6 Personen)

1 kleiner Granatapfel
150 g Brunnenkresse
2 Kugeln Büffelmozzarella
6 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer
Zucker

1. Den Granatapfel einschneiden, aufbrechen und die Kerne herauslösen. Brunnenkresse putzen, waschen und trocken schleudern. Die Blätter abzupfen und die Stiele klein schneiden. Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten.

2. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Brunnenkressestiele darin 1 - 2 Minuten andünsten. Granatapfelkerne und Brunnenkresseblätter zugeben und 1 Minute mitdünsten. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken und etwas abkühlen lassen.

3. Die Brunnenkressemischung über dem Mozzarella verteilen und mit dem restlichen Olivenöl beträufelt servieren.

Die süßen Kerne des Granatapfels sind saftig,
verstehen sich auch mit würzigen Gerichten gut
und sind auch optisch eine rot leuchtende

Offenbarung. Achtung: Im Orient werden mit dem Saft sogar Teppiche gefärbt!