Mozzarella im Prosciuttomantel

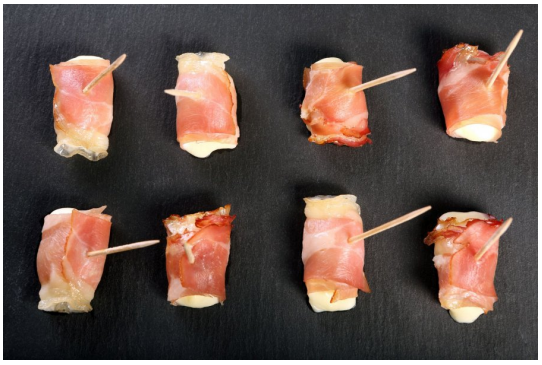
Kleine, feine Vorspeise wie in Italien: Mozzarella im Prosciuttomantel - ein ganz einfaches Rezept mit nur drei Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

350 g	Mozzarella
350 g	Prosciutto
2 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für den **Mozzarella im Prosciuttomantel** zu Beginn den Mozzarella in Scheiben schneiden. Jeweils mit ein bis zwei Scheiben Prosciutto umwickeln, mit Küchengarn oder Holzspießen fixieren.

2. Das Öl in einer Pfanne oder auf einen Plattengriller auf hohe Temperatur erhitzen, die Mozzarellaspieße einlegen und rundum knusprig braten.

Tipp

Der Mozzarella im Prosciuttomantel ist eine klassische Vorspeise, man kann ihn mit einer Salatbeilage schön anrichten.