



---

## Caprese mit WOW

### Ritas und Jonas' Caprese-Fingerfood

#### Grundzutaten (4 Personen)

- 2 Päckchen Mozzarella
  - 20 Mozzarella-Bällchen
  - Einige Cocktailtomaten
  - Eine Handvoll frischer Basilikum
  - Prise Salz & Pfeffer
  - Etwas Olivenöl
  - Einige Scheiben Brot
  - Etwas schwarzen Sesam
  - Einige Cracker
- 
- Holzspieße
  - Ausstecher

#### Und so geht's:

Abwechselnd Cocktailtomaten, Mozzarella-Bällchen und Basilikumblätter auf einen Holzspieß stecken. Mit schwarzem Sesam und einigen Tropfen Olivenöl garnieren.

Jonas' Tipp: Mit einem Keksausstecher Formen aus einem ganzen Mozzarella ausstechen und in Scheiben schneiden. Brot oder Cracker ebenso ausstechen. Mozzarella, Brot, Cracker, Tomaten und Basilikum stapeln und als Fingerfood servieren!

## Felix' und Tims Mozzarella-Sticks

### Grundzutaten für die Mozzarella-Sticks (4 Personen)

- 1 Pckg festen Mozzarella
- 3 Eier
- 75 ml Milch
- 2 Tassen Semmelbrösel
- 2 Tassen Mehl
- Etwas Salz und Pfeffer

### Zutaten für das Ketchup:

- Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe (gepresst)
- Essig



### Zum Verfeinern:

- Getrockneter Oregano
- Frischer Basilikum
- Frische Petersilie
- Öl zum Frittieren
- Ö zum Frittieren

### Und so geht's:

Für die Mozzarella-Sticks den Mozzarella in längliche Streifen schneiden. Die Eier und die Milch in einem tiefen Teller verquirlen. Die Mozzarellastreifen nun zuerst im Mehl wenden, dann in der Ei-Milch Mischung baden und anschließend mit Semmelbröseln bedecken. Diesen Vorgang ein zweites Mal wiederholen. Das Öl in einer Pfanne oder in einer Fritteuse erhitzen und die Mozzarella-Sticks etwa 1 Minute lang goldbraun backen. Achtung: Die Mozzarella-Sticks nicht zu lange im Fett backen, weil der Käse sonst herausläuft.

Felix' und Tims Tipp: Selbstgemachtes Ketchup passt herrlich zu den Mozzarella-Sticks dazu. Dafür einfach etwas Tomatenmark mit Knoblauch und Essig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit Basilikumblättern dekorieren.

## Ronjas und Victorias Pizza einmal anders

### Grundzutaten für den Pizzateig

(4 Personen)

- 550g Mehl
- 1 Würfel Germ (40g)
- 250ml lauwarmes Wasser
- 1 EL Salz
- 1 EL Honig
- 2 EL Olivenöl

### Zum Befüllen:

- 15 Mozzarellabällchen
- 1 Handvoll frischer Basilikum und Oregano
- 1 Knoblauchzehe
- 400ml Tomatensauce
- 3 EL Butter

### Und so geht's:

In einer großen Schüssel Mehl, Salz, Honig, Olivenöl und lauwarmes Wasser miteinander verrühren. Den Germ darauf zerbröseln und gut vermengen.

So lange kneten, bis der Teig schön glatt ist. Nun den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und etwa 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.



Anschließend etwas Teig abreißen und plattdrücken. Ein Mozzarellabällchen in Tomatensauce tunken und gemeinsam mit einem Basilikumblatt in die Mitte des Teiges legen. Den Teig verschließen und zu einer Kugel formen. Wichtig: Darauf achten, dass der Teig gut verschlossen ist. Mit etwas Butter bestreichen und etwa 20 Minuten bei 180°C im Backrohr backen.

Ronjas und Victorias Tipp: Genügend Teig für die Pizzakugeln verwenden, um den Inhalt gut zu verschließen.

## Alex' Mozzarella-Tomaten-Sandwich

### Grundzutaten (4 Personen):

- 4 Scheiben Toastbrot
- 2 Händevoll Tomaten
- 1 Handvoll Mozzarella
- 1 Handvoll frischer Basilikum
- 120g Pinienkerne
- 100 ml Olivenöl
- 100g Pecorino
- 1 Knoblauchzehe
- Etwas Salz



### Und so geht's:

Für das Basilikum-Pesto Pinienkerne, Basilikum, Olivenöl, geriebenen Pecorino, Knoblauch und etwas Salz in einen Mixer geben und pürieren. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Toastscheiben mit Pesto bestreichen, und mit Tomaten- und Mozzarellascheiben belegen.

Alex' Tipp: Den Toast in einer Pfanne knusprig braten. So schmilzt der Mozzarella und der Toast wird noch viel köstlicher!