



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
- Öl 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)

- 550 g Mehl
- 1 Würfel Germ (40 g)
- 250 ml lauwarmes Mehl
- 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
- 120 g Pinienkerne
- 100 ml Olivenöl
- 100 g 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!