



Mozzarella mit Sardinen und Sardellen

Sie brauchen 1-2 Mozzarella einige kleine Sardinen und Sardellen in Olivenöl, eine Zitrone oder Limette, normales Öl oder Olio Bergamotto und gewürfelte kleine Tomaten. Für den Mozzarella können Sie je nach Geschmack einen Büffelmozzarella oder einen normalen Mozzarella nehmen. Bei den Sardinen nehme ich die kleinen Sardinen aus der Dose von Ramon Pena.

Den Mozzarella in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten würfeln, mit bestem Olivenöl (ich nehme Bergamotto), Salz und Pfeffer anmachen. Auf jede Scheibe Mozzarella eine Sardine oder Sardelle legen und auf einem Teller anrichten. Einen Esslöffel der Tomaten darüber geben, etwas pfeffern und salzen und die Zitrone/Limette darüber abreiben.

Mit dem Bergamotto-Öl wird der Zitrusgeschmack noch etwas verstärkt.

Sie können den Mozzarella aber auch auf einer Toastscheibe anrichten. Ich röste die Toastscheibe gerne vorher in einer Pfanne mit etwas Olivenöl.

Das Olio Bergamotto und die Sardinen gibt es natürlich im Weinspiegel.

Dazu passt wunderbar der fruchtige Pecorino von Collefrisio mit seinen leichten Gewürznoten. Durch seine Frucht und die Gewürznoten begleitet der Pecorino insgesamt sehr gut Tapas und Antipasti.