

... > Zubereitungsarten > Gemüse

Gefüllter Mozzarella aus dem Ofen



★★★★☆ 4.47 (178 Bewertungen)

💬 107 Kommentare

🕒 20 Min. 📊 pfiffig 📅 01.03.2004 📈 507 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

50 g Oliven, schwarz, ohne Stein

50 g Tomate(n), getrocknete in Öl

4 Kugel/n Büffelmozzarella à 125 oder 150 g

Salz

4 kleine Rosmarinzweig(e)

8 Scheibe/n Bacon

250 g Kirschtomate(n)

4 EL Olivenöl

Salatblätter zum Garnieren

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
507	26,71 g	42,34 g	5,71 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Oliven in Scheiben schneiden, eingelegte Tomaten abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Mozzarella abtropfen lassen und waagrecht durchschneiden. Schnittflächen evtl. leicht salzen (ist abhängig davon, wie salzig eingelegte Tomaten und Oliven sind). Die unteren Hälften mit gut der Hälfte der Oliven und getrockneten Tomaten belegen. Die oberen Mozzarellahälften darauf legen, mit je einem Rosmarinzweig belegen und mit zwei Scheiben Frühstücksspeck fest umwickeln.

Auf 4 kleine ofenfesten Teller, die zusammen auf den Backrost passen, legen (alternativ funktioniert natürlich auch jede andere ofenfeste Form).

Kirschtomaten je nach Größe halbieren oder vierteln, leicht salzen und um den Käse verteilen. Restliche Oliven- und Tomatenstücke darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C Ober-/Unterhitze 7 - 10 Minuten überbacken, mit dem Olivenöl beträufeln, den Salatblättern garnieren und sofort servieren.

Rezept von

kleine Hexe

Weitere Rezepte von kleine Hexe

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

19.07.2020 13:16

Sehr leckeres Sommergericht, habe es mit hauchdünnen Zuchinischeiben, die ich vorher durch Olivenöl gezogen habe, ummantelt, statt dem Speck.

Antworten

16.12.2019 21:41

3596

habe das rezept schon lange gespeichert und auch schon mal nach gekocht.heute habe ich es wieder zum abendessen gemacht.mein mann und mein sohn fanden es wie beim ersten mal SUPER.

Antworten

19.09.2019 09:09

Julia_Bgh

Richtig lecker! Ich habe auf die untere Mozzarella Hälfte noch etwas Basilikum Pesto gestrichen, da ich noch etwas Rest hatte. Kann ich nur weiter empfehlen! Auch kann ich mir den Mozzarella im Sommer gut vom Grill vorstellen. Wird es bei uns jetzt eindeutig öfters geben! Danke für das leckere Rezept!

Antworten

18.06.2019 12:40

Sarmi5614

Deftig, aber super lecker!!!
Wir lieben Buffalo-Mozzarella und ich war auf der Suche nach einer anderen Variante und bin so auf dieses Rezept gestossen. Als Vorspeise ist das schon deftig, aber das lohnt sich!
Habe frischen Basilikum statt des Rosmarin-Zweig genommen und den frischen Rosmarin (fein geschnitten) zwischen den Mozzarella und zu den Beilage gegeben.
Da ich einen grossen Mozzarella und so musste ich ihn ca. 12-13 Minuten im Ofen lassen, damit der Speck etwas kross geworden ist.
PERFEKT - 5 Sterne - Gibt es sicher wieder :-)
Danke für's Rezept
Sarmi

Antworten

03.03.2019 19:57

Blaubeermuffin348

Sehr lecker und mit Salat ein super Low Carb Essen für den Sommer. Bei uns gab es Ofenkartoffeln dazu. Leider war der Hunger zu groß, deswegen gibt's erst beim nächsten Mal ein Bild.

Antworten

02.10.2005 16:38

Ionoll

Eine sensationelle Vorspeise - Ein wenig extravagant, absolut schmackhaft und auch noch was für das Auge.
Hab' gearde ein Bild hochgeladen.

Antworten

16.07.2005 11:33

Gelöschter Nutzer

Moin,

ich gebe ja zu, dass dieses Rezept sehr lange ausgedruckt bei mir herumgelegen hat Gestern habe ich es endlich ausprobiert.

Zu den Oliven und Tomaten habe ich noch kleingehackten Knoblauch gegeben und habe drumherum die Kirschtomaten mit ein paar Zwiebelstreifen garniert. Das Ganze habe ich mit Kräutersalz und buntem Pfeffer gewürzt. Dazu gab es selbstgebackenes Kräuterweißbrot.

Es hat uns sehr gut geschmeckt und bleibt im Programm.
Ein schönes Rezept, danke.

Gruß Sabine

Antworten

16.03.2004 09:53

Ottomar

Ist eine herrliche Grillbeilage.
Gruß Ottomar

Antworten

fine

super.. auch eine feine Vorspeise für ein Menu!
danke, fine

Antworten

Kochschlumpf

Hallo kleine Hexe,

dein Rezept klingt lecker, kann ich mir auch gut an einem lauen Sommerabend
als leichte Mahlzeit vorstellen. Wird sofort ausgedruckt.

LG
Kochschlumpf

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

Jobs

Impressum

AGB

Datenschutz

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[curryhuhn rezepte](#), [grillkartoffel rezepte](#), [grillkäse rezepte](#), [grillspieße rezepte](#),
[himbeerbalsamiko rezepte](#), [hähnchenbrust rezepte](#), [kirschkerne rezepte](#), [rezeptideen rezepte](#),
[türkisch rezepte](#), [zitronenschaum rezepte](#)