

# Lauwarmer Mozzarella und eiskalte Gurken

## Zutaten für 4 Personen

- 2 Kugeln Mozzarella (im Beutel mit Flüssigkeit, vorzugsweise Büffelmozzarella)
- 6 kleinere »Gärtnergurken«
- 100 ml Weißweinessig oder weißer Balsamico
- 100 ml Olivenöl und/oder Sonnenblumenöl
- 1 kleine Zwiebel
- je nach Geschmack ein paar Kräuter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung

Mozzarella noch im geschlossenen Beutel für etwa 10 bis 15 Minuten in warmes Wasser legen.

Gurken in Eiswasser legen oder im Gefrierfach für ein paar Minuten herunterkühlen.

Aus dem Essig, Ölen, feinen Zwiebelwürfeln, gehacktem Kräutern eine Vinaigrette anrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die diversen Kräuter waschen und trockenlegen.

Mozzarella aus dem Beutel nehmen und halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen. In halbtiefe Teller legen.

Gurken längs mit einem Hobel in längere, dünne Bahnen schneiden und mit der Vinaigrette marinieren.

Auf dem Mozzarella die marinierten Gurkenschlaufen locker anrichten.

Mit den Kräutern und garnieren.

Noch etwas Vinaigrette angießen.