



Mozzarella- "Hamburger"

4 Mozzarellas a 150 g
Salz, Pfeffer aus der Mühle
8 Tranchen Frühstücksspeck, möglichst lange
1 Teel. Butter
1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
4 Tranchen Rohschinken, in feine Streifen geschnitten
1 Fleischtomate, entkernt, gewürfelt
wenig Streuwürze
etwas Petersilie zum Garnieren

Die Mozzarella-Kugeln Raumtemperatur annehmen und gut abtropfen lassen. Querdurch halbieren. Beide Hälften mit wenig Salz und Pfeffer würzen.
Zwiebel in wenig Butter andämpfen, Rohschinken dazugeben und nur kurz mitdämpfen. Tomatenwürfeli dazumischen. Nun das Ganze mit Streuwürze abschmecken und beiseite stellen.

Eine Gratinform großzügig ausbuttern. Nur für Kalorienbewusste Esser: die Speckscheiben kurz in der Teflonpfanne anziehen lassen, damit das überflüssige Fett auslaufen kann.
Die Zwiebel-/Rohschinken-/Tomatenmasse auf 4 Mozzarellahälften verteilen, mit den restlichen Hälften decken und mit je 2 Speckscheiben umwickeln. In die Ausgebutterte Gratinform stellen.

In der Mitte des auf 240 °C vorgeheizten Backofens bei gleicher Temperatur ca. 10 Min. braten.

Herausnehmen, mit Peterli garnieren und sofort auf den Tisch bringen.

Der Vollständigkeit halber einen grünen Salat und frisches Brot dazu servieren.