

Mortadella capricciosa alla Salvia

Vorspeise für 2 Personen



Zutaten :

Mortadella – 4 Scheiben, nicht zu dick geschnitten

Mozzarella ca. 200 gr

8 kleine oder 8 halbe grössere Salbeiblaetter – auch getrocknete

1 kleine Tomate

2 milde Sardellen

Knoblauch

Butter

Parmesan gerieben

Semmelbroesel

Kochutensilien :

mittelgrosse Pfanne

Schneidbrett

scharfes kleines Messer

flache, grosse Teller

Zubereitung :

Schneide 4 ca. 1 cm dicke Mozzarellascheiben. Lege die Mortadellascheiben nacheinander auf den grossen Teller und jeweils in die Mitte das Stück Mozzarella. Das Salbeiblatt und je eine halbe Sardelle sowie ein wenig Parmesan dazu und alles mit der Mortadella wie ein Paket einwickeln. Ein wenig Semmelbrösel darüberstreuen und in der Pfanne mit Butter und einem Stückchen Knoblauch beidseitig braten, bis die Pakete etwas Farbe bekommen. Auf den Tellern anrichten und die Bratbutter darüberträufeln. Etwas Parmesan daraufstreuen und mit einem Stückchen Tomate und einem kleinen Salbeiblatt – wenn vorhanden - garnieren.

Attenzione :

Probiere die Sardelle vorher. Wenn sie zu salzig ist, nehme weniger davon.
Weissbrot zum Auftunken der Bratbutter dazu servieren.

Getraenke :

Ein junger Roter aber auch ein kühles helles Bier sind dazu empfehlenswert.