



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Büffelmozzarella mit Tomatenragout, Parma Schinken und Röstbrot

Zutaten für 4 Personen:	
3 Schalotten	Prise Zucker
1 Knoblauchzehe	Schuss Tequila
500 g Strauchtomaten	Büffelmozzarella Käse (200 g)
Olivenöl, Salz, Pfeffer	150 g Parmaschinken

Zubereitung:

Schälen Sie Schalotten und Knoblauch und schneiden die in Würfel.
Schneiden Sie Schalotten in Würfel und Knoblauch in dünne Scheiben.

Gewaschene Tomaten putzen und in Spalten schneiden.

Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne und dünsten Schalotten und Knoblauch
ca. 5 Minuten an und geben die Tomaten dazu.

Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Zucker.

Den Pfiff macht ein kleiner Schuss Tequila.

Pfanne vom Herd nehmen. Käse und Schinkenstücke unter die Tomaten
heben, anrichten und Schinken darauf verteilen.

Dazu schmeckt geröstetes Brot.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer