

# Mozzarella im Schinkenmantel auf Tomaten-Blattspinat mit Knoblauch

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Nichts mehr im Kühlschrank, wieder nicht zum Einkaufen gekommen?

## Zutaten

- 125 g Mozzarella Kugeln, halbiert
- 2 große Scheiben roher Schinken
- 250 g TK-Blattspinat, aufgetaut, ausgedrückt, grob gehackt
- 1 Große Tomaten ohne Blüte, geschält, entkernt, in groben Würfeln
- 1/2 Knoblauch Zehe, fein gewürfelt
- 1 El Butter
- 2 El Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskat
- Vorgehensweise in folgenden Schritten:
- Der Tomaten-Blattspinat:
- Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in der Butter anschwitzen und den gut ausgedrückten Spinat dazu geben, Salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen. 3-4 min. leise, bei kleiner Flamme köcheln lassen, kurz vor dem Servieren die Tomatenwürfel unter schwenken.
- Die halbierten Mozzarella Kugeln in Schinken einhüllen, etwas andrücken und in einer Stielpfanne mit Öl 2-3 min. rundherum braten.
- Auf dem Tomaten-Blattspinat anrichten und sofort mit einem Stück Baguette servieren

## Zubereitungsart

Es wurden keine Arbeitsschritte gefunden!

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mozzarella-im-schinkenmantel-auf-tomaten-blattspinat-mit-knoblauch/>