



Mozzarella-Sticks mit Basilikum-Tomaten-Salat



Zubereitung
Backofen:
200 °C
ca. 6 – 7 Minuten
Zubereitung
Fritteuse:
170 °C
ca. 1 Minute
Zubereitung
Pfanne:
mittlere Hitze
ca. 5 Minuten

Zutaten:

- 175 g Wildreis
- ½ Bd Basilikum
- 1½ EL Olivenöl
- 2 EL Apfelessig
- Salz und Pfeffer
- ½ Salatgurke
- ½ rote Zwiebel
- 2 – 3 Tomaten
- 1 Pack Mozzarella-Sticks
- 50 g Tomatendip

Zubereitung:

1. Wildreis zubereiten und abkühlen lassen.
2. Basilikum in feine Streifen schneiden.
3. Olivenöl, Apfelessig, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren.
4. Salatgurke waschen und in Würfel schneiden.
5. Eine kleine rote Zwiebel fein würfeln.
6. Zwiebeln und Salatgurke zu der Salatsauce geben und gut vermischen.
7. Tomaten in Scheiben schneiden und auf den Tellern verteilen.
8. Den Salat darauf verteilen und die nach Anleitung zubereiteten Mozzarella-Sticks darauf anrichten.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet