

PONTE REALE MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP BIO SARDELLEN BROCCOLI

Rezept für 4 Portionen

200 g Ponte Reale Mozzarella di Bufala Campana DOP Bio
80 g Bio Tomaten
50 g Essiggurken
20 g Bio Zwiebeln
10 g Knoblauch
20 g Sardellen
10 g Dill, getrocknet
20 g Butter
20 g Bio Zwiebel, gehackt
200 g Bio Broccoli
1 dl Weisswein, trocken
1 dl Gemüsebouillon
Salz und Pfeffer
Vollrahm, geschlagen
Brot

Den Mozzarella abtropfen und feinschneiden.
Die Tomaten schälen, entkernen und ebenfalls feinschneiden.
Essiggurken, Zwiebeln, Knoblauch und Sardellen ebenso.
In einer Schüssel untereinermengen, würzen,
mit Dill vollenden und kühlstellen.

Die Zwiebeln und den Broccoli feinschneiden, in etwas Butter
anziehen und mit Wein und der Bouillon ablöschen.
Mit dem Stabmixer pürieren und Rahm nach Belieben begeben,
danach reduzieren und abschmecken. Das Brot toasten.



Das abgebildete Anrichtegeschirr stammt aus Privatbesitz