



Scamorza mit Ruccola und Tomaten-Chili-Konfitüre

Zutaten

für 4 Personen

Konfitüre

- 750g Tomaten
- 120g Zucker
- 1 Zitrone
- 1 Zimtstange
- 1 Chilischote
- 1TI Koriandersamen
- 1/4TI Salz

Salat

- 400g Wildkräuter oder Ruccola
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Apfelessig
- Salz, Pfeffer

Scamorza-Spiesse

- 300g Scamozine Affumicate
- 2 EL Olivenöl
- 4 Scheiben Baguette

Besonderes Zubehör

Holzspieße
Grill oder Grillpfanne

Schwierigkeitsgrad

Gelingt leicht

Zubereitungszeit

30 Minuten
+60 Minuten Kochzeit



Zubereitung

Tomaten grob würfeln. Mit allen weiteren Zutaten in einem Topf vermischen und zum kochen bringen. Bei niedriger Temperatur ohne Deckel etwa 1 Stunde zu einer sämigen-grobstückigen Masse einköcheln lassen gelegentlich umrühren. Vom Herd nehmen. Zimtstange entfernen. Konfitüre noch heiß in ein sterilisiertes Glas (400ml) füllen, verschließen, kopfüber stellen und abkühlen lassen.

Salat Waschen, trocknen. Öl, Essig, Salz und Pfeffer verrühren und den Salat damit beträufeln. Scamorza-Kugeln mit Öl einpinseln und auf Holzspieße stecken. Baguettescheiben grillen und mit Olivenöl beträufeln. Spieße ca. 1 Minute von beiden Seiten grillen. Den Salat anrichten Spieße, Baguette und die Konfitüre auf einem Teller anrichten und servieren.

Alternative Zutaten

Scamorza: kleine Mozzarellakugeln, Veganer Mozzarella

Baguette: Bauern Brot, Ciabatta