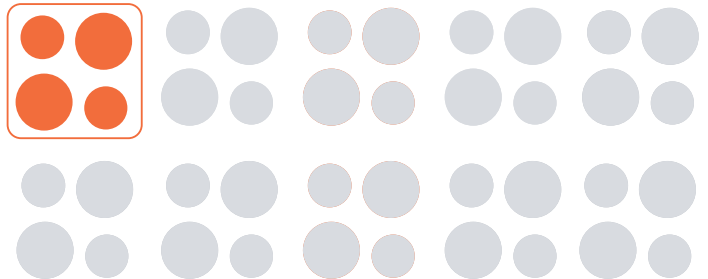
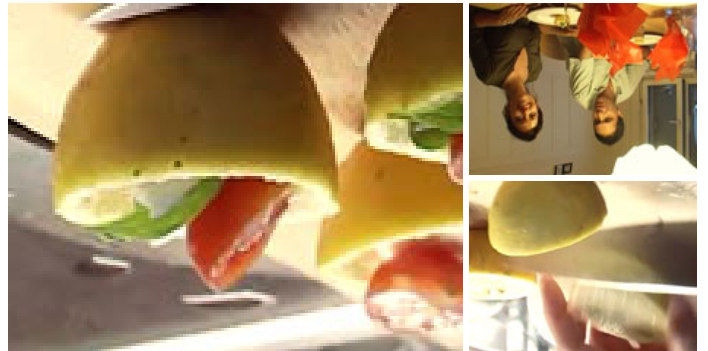


ZUTATEN



ZITRONEN-AMUSE-BOUCHE
Ein "Gellingt-garantierter"-Rezept von Mirja Lüthi

Zutaten für 4 Personen
2 Zitronen
1 Mozzarella
2 Cherrytomaten
8 Basilikumblätter
4 Sardellen

Zubereitung

1. Zitronen halbieren und das Fruchtfleisch vorsichtig ausschneiden. Aussen die Spitze kappen. (Vorsicht: Schale sollte keine Löcher haben, sonst läuft später der Saft raus.)
2. Mozzarella in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren. Sardellen waschen und trockentupfen.
3. Zitronenhälften füllen mit 1 Mozzarellascheibe, 1 Tomatenhälfte, 1 Sardelle, 1 Blatt Basilikum und zum Schluss nochmal mit einer Mozzarellascheibe.
4. 20 Minuten bei 180 Grad backen. Frisches Basilikumblatt obenauf und servieren.
5. Und das Zitronen-Fruchtfleisch? Ganz einfach in Stücke schneiden, in eine Karaffe geben, mit Wasser auffüllen und servieren.

waskochen.ch

ZUBEREITUNG