



Marinierte Senfbirnen mit Mozzarella

Zeit gesamt
25minZubereitungszeit
25minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Birnen	500 g
Zitronen	1 St.
Zucker	110 g
Balsamicoessig, hell	3 EL
Senf	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Basilikum, frisch	20 g
Minze, frisch	20 g
Mozzarella	2 St.
Olivenöl	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf

1. Birnen waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Birnenwürfel mit 1 EL Zucker, Zitronenabrieb und 2 EL Zitronensaft vermengen.
2. In einem Topf 100 g Zucker mit 100 ml Wasser vermengen und aufkochen. Abkühlen lassen. Saft von den Birnen, Essig und Senf zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Birnen zugeben und ziehen lassen.
3. Kräuter waschen, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Mozzarella trocken tupfen und grob zerzupfen. In einer Schüssel mit Olivenöl und Kräutern vermengen. Marinierte Senfbirnen mit Mozzarella servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	415 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	18 g