

Balsamico-Pflaumen mit Mozzarella

Zutaten | 4 Portionen

300 g	Pflaumen
2 Pkg.	Mozzarella
150 ml	Balsamico-Essig
1 EL	Zucker
	grobes Meersalz, Pfeffer
1 Bund	Baslikum
4 EL	Olivenöl
1 Pkg.	Pinienkerne

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Pflaumen waschen, halbieren und die Kerne entfernen.
- In einer Pfanne Zucker karamellisieren lassen und mit Balsamico-Essig ablöschen.
- Die Pflaumen dazu gegeben, die Flüssigkeit auf die Hälfte einreduzieren.
- Basilikumblätter abzupfen, waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.
- Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und die Scheiben auf vier Tellern verteilen.
- Die Balsamico-Pflaumen über den Mozzarella-Scheiben verteilen, mit Olivenöl beträufeln, Basilikum bestreuen und Salz und Pfeffer kräftig würzen.
- Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten, ebenfalls über die Balsamico-Pflaumen streuen und servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 212,5 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
499 kcal	39,6 g	20 g	14,2 g	252 mg