



HUG Cremetti mit Mozzarella-Röllchen “Fantasia”

Zubereitungszeit: 15 Minuten ca.

Rezept für 4 Personen mit HUG Cremetti

Zutaten:

- 1 Packung Sfoglia die Mozzarella (von Galbani)
- 2 (Pelati-) Tomaten, Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Bund Basilikum
- 1 Frische Kresse
- 1-2 EL Olivenöl



Zubereitung:

Cremetti in den auf 180°C vorgeheizten Ofen legen und 14 Minuten fertigbacken.

Sfoglia di Mozzarella auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, die Tomaten in sehr dünne Scheiben schneiden, auf dem Mozzarella verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikumblättchen und Kresse waschen, trocken tupfen und auf die Tomaten geben. Mozzarella aufrollen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde kalt stellen. Rolle in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln. Die warmen Cremetti und die Mozzarella-Röllchen auf einer Platte anrichten und servieren.

