

Büffelmozzarella, kaltgeräuchert

auf mediterranem Salat

Kapazität:	1 Mozzarella = 1 Portion
im HELIA24	ca. 18-20 Portionen
im HELIA48	ca. 36-40 Portionen
im HELIA Gastronorm	ca. 70-75 Portionen
Vorbereitungszeit	10 Minuten
Gesamtzeit	30 Minuten
Zutaten:	1 St. Büffelmozzarella (ca. 250 g)
	ca. 12-14 Cocktailtomaten
	Olivenöl, Himbeeressig
	Meersalz, Pfeffer
	Basilikum



Den Büffelmozzarella 30 Minuten lang im HELIA SMOKER wie folgt räuchern:

Das Räucherpfännchen halb mit Räuchermehl Buche fein befüllen (fügen Sie einen Teelöffel Wasser hinzu) das Räucherpfännchen auf die Heizspirale im kalten HELIA SMOKER stellen, die Tür schliessen und den Timer (mittlerer Knopf) auf 15 Minuten einstellen.

Den Flachrost auf die Tropfschale legen und den Büffelmozzarella darauf verteilen.

In die obere Schiene des Ofens einschieben, die Tür schließen und die Signaluhr (unterer Knopf) auf 30 Minuten einstellen. In der Zwischenzeit die Cocktailtomaten halbieren und in der Marinade aus Olivenöl, Himbeeressig, Meersalz und Pfeffer, marinieren.

Auf Wunsch können auch andere Gewürze genommen werden. Den Basilikum schneiden und zum Schluss garnieren.

Den Büffelmozzarella aus dem Ofen nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Zusammen mit dem Tomatensalat servieren.

Guten Appetit.

HELIA SMOKER Räuchergeräte

Produktion & Handel
Inh. Torsten Georg e.K.
Scheidwaldstraße 8
57299 Burbach
Deutschland / Germany

Telefon: +49 (0)2736-2982660
Telefax: +49 (0)2736-2982662
Mobil: +49 (0)175-2477838
E-Mail: office@heliasmoker.de
Internet: www.heliasmoker.de

