# Zitronen-Mozzarella

Zarter Mozzarella und feine Zitrus-Aromen: Eingelegter Mozzarella ist eine herrliche Vorspeise. Aber wenn wir ehrlich sind, wir naschen sie zu jeder Zeit. Mozzarella selbst einlegen, das ist einfach was besonderes und die Wartezeit sowas von wert. Natürlich könnt ihr hier auch ganz viele Kräuter hinzugeben aber wir lieben einfach das pure Zitrusaroma.

Zitronen-Mozzarella | Foto: Linda Katharina Klein
**Zutaten (30 Mini-Mozzarella):** 250 Gramm Mini-Mozzarella | 250 Milliliter hochwertiges Olivenöl | 1 Teelöffel Kaffir-Limettenblätter | 1 Bio-Zitrone

Zitronen-Mozzarella | Foto: Linda Katharina Klein
**Zubereitung (3 Tage):** 1. Einmachglas oder Schraubglas (inkl. Deckel) mit kochendem Wasser ausspülen. 2. Schale der Zitrone abreiben (möglichst nur das Gelbe, da das Weiße Bitterstoffe enthält) 3. Mozzarellakugeln abtropfen lassen, ins Glas geben. 4. Zitronenschale und Limettenblätter auf den Mozzarella geben und mit Olivenöl aufgießen (Mozzarella muss vollständig bedeckt sein) 5. Glas verschließen und kühl stellen.

Zitronen-Mozzarella eignet sich hervorragend für Panzanella, Avocado-Salat oder einfach zu Panini-Brot! Jetzt noch mehr italienische Rezepte und Rezepte mit Mozzarella entdecken!

**Nährwerte/Kugel**: 35 Kalorien | 3,1 Gramm Fett | 0,4 Gramm Kohlenhydrate | 1,5 Gramm Eiweiß