

Gefüllte Mozzarellakugeli

30 g	Rucola	waschen, mit Haushaltspapier trocken tupfen, ganz fein schneiden in eine kleine Schüssel geben
1 EL	Olivenöl Salz, Pfeffer	zugeben und gut mischen
1 P	Mozzarellakugeli	Wasser abgiessen
80 g	Landrauchschorin hauchdünn	auf ein Schneidebrett legen, der Länge nach halbieren
	Zahnstocher	Mozzarellakugel halbieren, eine Portion Rucolafüllung zwischen die zwei Halbkugeln geben mit einem Rohschinkenstreifen umwickeln an einen Zahnstocher stecken, auf einer Platte anrichten