



Kochen mit *Herz* und Paladin Mozzarella



Inhalt



Schnelle Gerichte

Bärlauchbutter-Mozzarella-Häppchen	6/7
Bruschetta mit Mozzarella	8/9
Mozzarella an Kürbiskompott	10/11
Tomaten-Mozzarella-Muffins	12/13
Schinken-Mozzarella-Piadin	14/15
Quinoa Burger mit Mozzarellakern	16/17



Raffinierte Salate

Mozzarella-Erdbeeren-Salat mit grünem Pfeffer	20/21
Mozzarella-Steckrübensalat	22/23
Bunter Mozzarella-Tomatensalat	24/25
Mozzarella-Gnocchisalat mit Birnen	26/27
Erdbeer-Grillsalat mit Mozzarella	28/29
Kaki-Rucola-Salat mit Mozzarella	30/31
Nudelsalat mit Mozzarella und Schinken	32/33
Mozzarella-Waldorfsalat	34/35



Cremige Suppen

Kartoffel-Mozzarella-Cremesuppe mit Speckstreifen	38/39
Tomatensuppe mit Mozzarella	40/41
Erbsensuppe mit Mozzarella- Croutons	42/43



Fisch und Fleisch

- | | |
|---|-------|
| Gebratener Zander mit Tomaten
und Mozzarella | 46/47 |
| Saltimbocca in Porree-Tomaten-
Mozzarella-Rahm | 48/49 |
| Hühnchenbrust mit Mozzarella-
Füllung | 50/51 |



Herzhaftes Ofengerichte

- | | |
|---|-------|
| Tomaten-Mozzarella Quiche | 54/55 |
| Mozzarella-Zucchini-Kuchen | 56/57 |
| Gefüllte Paprika mit Mozzarella | 58/59 |
| Brokkoli-Gratin | 60/61 |
| Mediterraner Nudel-Brokkoli-Auflauf | 62/63 |
| Cannelloni mit Mozzarella-
Gemüsefüllung | 64/65 |
| Muschelnudeln mit Kürbis-
Spinat-Füllung | 66/67 |
| Tomaten-Mozzarella-Brot-Auflauf | 68/69 |
| Mozzarella-Pfannkuchen-Roulade | 70/71 |
| Frittierte Mozzarellasticks | 72/73 |
| Spargelauflauf mit Mozzarella | 74/75 |

Schnelle Gerichte

The image features a rustic wooden background. In the foreground, two bruschetta are the main focus. Each is made of a slice of toasted bread topped with a thick slice of red tomato, a heart-shaped slice of melted white mozzarella cheese, and a fresh green basil leaf. The top bruschetta is also sprinkled with black pepper and small brown crumbs. To the left, there are more fresh ingredients: a whole green basil leaf, a slice of tomato, and scattered crumbs. In the upper right, another bruschetta is partially visible, showing the tomato and cheese layers. The overall lighting is warm and natural, highlighting the textures of the bread, tomato, and cheese.





Bärlauchbutter- Mozzarella- Häppchen

Zutaten für Bärlauchbutter mit Zitrone:

250 g	Butter		Bio-Zitronenschale
200 g	Bärlauch	1 TL	Worcester-Soße
2 TL	Dijon-Senf		Salz, Pfeffer
2 EL	Zitronensaft		

Zubereitung:

Den Bärlauch abbrausen und trocken schütteln. Die Bärlauchblätter fein hacken und mit der weichen Butter vermengen. Den Senf, Zitronensaft, Zitronenschale, Worcestersoße, Salz und Pfeffer begeben und alles gut miteinander vermischen. Damit die Butter eine besonders feine Konsistenz bekommt, am besten mit dem Stabmixer pürieren.

Zutaten für zirka 15-20 Häppchen:

500g	Paladin Mozzarella
1	Baguette
	Bärlauchbutter oder 1 Rolle Kräuterbutter

Zubereitung:

Ofen auf 180 °C vorheizen. Baguette und Mozzarella in Scheiben schneiden. Baguette mit der Bärlauchbutter oder Kräuterbutter bestreichen, Mozzarella darauf legen und nochmals mit ein wenig Kräuterbutter bestreichen. Anschließend für zirka 10 Minuten im Ofen überbacken.

Bruschetta mit Mozzarella

Zutaten für 4 Personen:

250 g	Paladin Mozzarella	1	Baguette
1	Zwiebel	6 TL	Olivener Öl
1	Knoblauchzehe	½ Bd.	Petersilie
4 Stück	reife Tomaten		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch fein zerkleinern. Den Stielansatz der Tomaten entfernen und zusammen mit dem Mozzarella in Würfel (5x5 mm) schneiden. Backofen (Grillfunktion) auf 200 °C vorheizen.

Zwiebel, Knoblauch, Tomaten- und Mozzarellawürfel, 3 TL Olivenöl, Petersilie, Salz und Pfeffer vermischen.

Das Baguette in Scheiben schneiden und mit Öl beträufeln.

Unter dem Grill zirka 4 Minuten goldbraun rösten.

Den Belag auf den gerösteten, warmen Brotscheiben verteilen und sofort servieren.





Mozzarella an Kürbiskompott

Zutaten für 4 Einmachgläser á 250 ml:

250 g	Paladin Mozzarella	300 g	Zucker
1 kg	Kürbis (z.B. Muskatkürbis)	4	Gewürznelken
1	Vanilleschote	1	Sternanis
1 Stück	Ingwer (2 cm)	2	Zimtstangen
500 ml	trockener Weißwein		

Zubereitung:

Den Kürbis halbieren, schälen, von Kernen und Fäden befreien. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und quer teilen. Anschließend Ingwer schälen und fein reiben. Die Einmachgläser mit heißem Wasser gründlich auswaschen und den Kürbis mit dem Ingwer in die Gläser geben.

In einem Topf 300 ml Wasser gemeinsam mit dem Zucker zum Kochen bringen. Das Zuckerwasser so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Weißwein aufgießen und die Gewürznelken, Sternanis und Zimtstangen hinzugeben. Alles kurz ziehen lassen und die heiße Flüssigkeit in die Gläser mit dem Kürbis gießen. Die Gläser mit dem Deckel verschließen und in einem großem Topf in 1 Liter heißem Wasser 20 Minuten einkochen lassen. Die Gläser an einem dunklen und kühlen Ort lagern.

Kompott in 4 Schälchen anrichten. Mozzarella in feine Würfel schneiden und das Kompott damit bestreuen.

Unser Paladin Tipp:

Das Kompott hält geschlossen im Kühlschrank zirka 4 Wochen.

Tomaten- Mozzarella- Muffins

Zutaten für 12 Stück:

250 g	Paladin Mozzarella	1 EL	Tomatenmark
125 g	Saure Sahne	250 g	Mehl
100 g	Butter	½ Päck.	Backpulver
1	mittelgroße Zwiebel	2	Tomaten
275 ml	getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten		Salz, Pfeffer
2	Eier	12	essbare Back- förmchen

Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein würfeln, Mozzarella in sehr kleine Würfel schneiden. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und fein hacken. Butter schaumig rühren, Eier einzeln unterrühren. Tomatenmark, Zwiebel und Mozzarella dazugeben und zusammen mit Saure Sahne gut vermischen. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unterrühren. Danach mit Salz und Pfeffer würzen. 12 Förmchen auf dem Backblech verteilen und Teig hinein füllen und mit je einer Tomatenscheibe belegen. Im heißen Backofen bei 200 °C zirka 25 Minuten backen.







Schinken- Mozzarella- Piadina

Zutaten für 4 Personen:

8 Stück	Piadina-Fladen	200 g	Parmaschinken
250 g	Paladin Mozzarella	½ Bd.	Basilikum
200 g	Paprika, rot		Salz/ Pfeffer
60 g	Kirschtomaten		Olivenöl
40 g	Rucola		

Zubereitung:

Die Piadina-Fladen im Backofen bei 70 °C abgedeckt vorwärmen (damit sie elastisch bleiben).

Den Paladin Mozzarella in Scheiben schneiden, die Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Den Stielansatz der Kirschtomaten entfernen und in Scheiben schneiden.

Rucola und Basilikum waschen, anschließend sanft trocken schleudern.

Die Teigfladen dekorativ mit den Zutaten belegen, mit Salz und Pfeffer würzen und einem TL Olivenöl beträufeln.

Schließlich zusammenklappen und noch warm servieren.

Quinoa Burger mit Mozzarellakern

Zutaten (ergibt 10 große Burger):

250 g	Paladin Mozzarella	40 g	Semmelbrösel
1	Karotte		Kräuter nach Belieben
1	Zwiebel		Salz & Pfeffer
1	Knoblauchzehe		Öl zum Braten
200 g	Quinoa		Burgerbrötchen, Salat und Tomaten nach Belieben
2	Eier		
100 g	geriebener Käse		

Zubereitung:

Als erstes wird der Quinoa in heißem Wasser gründlich abgespült, damit die Bitterstoffe verloren gehen. Anschließend den Quinoa in 400 ml Wasser aufkochen und noch zirka 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Karotte, Zwiebel und Knoblauch klein hacken. Das Gemüse in etwas Öl anbraten. Den Mozzarella in Würfel schneiden. Nun den geriebenen Käse, Gemüse, Eier, Kräuter, den abgekühlten Quinoa und die Semmelbrösel vermengen und würzen.

Aus der Masse Burger formen und in der Mitte zwei Würfel Mozzarella verstecken und in Öl ausbacken.

Schmeckt lecker zu Salat oder auch in einem Brötchen.



Raffinierte Salate

A top-down view of a wooden table. In the upper left, a large wedge of white cheese sits on a piece of brown parchment paper. To its right, several smaller pieces of cheese are cut into sticks and cubes. In the center, a thick slice of cheese is laid out. A small sprig of fresh green parsley is placed near the bottom center. In the bottom right, two white bowls are partially visible, containing a salad with green noodles, small pieces of salmon, and other ingredients. A green napkin is tucked under the bowls.







Mozzarella- Erdbeeren-Salat mit grünem Pfeffer

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Paladin Mozzarella
- 1 kg Erdbeeren
- 80 g Puderzucker
- 15 g getrocknete grüne Pfefferkörner
- 3 EL Balsamico Crema

Zubereitung:

Die Erdbeeren gründlich waschen und putzen. Große Früchte halbieren oder vierteln. In einer Schüssel mit Zucker vermischen und abgedeckt 2 Stunden kühl stellen. Den hieraus entstehenden Saft auffangen.

Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Mozzarella in sehr feine Würfel schneiden. Die Erdbeeren mit Mozzarella vermischen. Den Saft mit Balsamico verrühren. Portionsweise anrichten, mit Saft begießen und Pfeffer darüber streuen.

Mozzarella- Steckrübensalat

Zutaten für 4 Personen:

250 g Paladin Mozzarella
600 g Steckrüben
1 Apfel
2 unbehandelte Orangen
100g rote Weintrauben

Für das Dressing:
300 g Saure Sahne
45 g Sahne-Meerrettich
2 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Die Steckrübe und den Apfel schälen. Steckrübe fein hobeln, den Apfel in dünne Spalten schneiden. Die Orangen filetieren und dabei den Saft auffangen. Trauben waschen, halbieren und entkernen. Den Paladin Mozzarella in sehr feine Würfel schneiden und mit den Steckrüben, Äpfeln und Orangen in eine Schüssel geben. Für das Dressing die Saure Sahne mit dem Meerrettich, Orangensaft und Schnittlauch verrühren. Das Dressing mit den Salatzutaten vermengen und den Steckrübensalat in einer Schale servieren.







Bunter Mozzarella- Tomatensalat

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Paladin Mozzarella
- 300 g gemischter Blattsalat
- 400 g gemischte Kirschtomaten

Für das Dressing:

- 6 EL Olivenöl
- 4 EL weißer Balsamicoessig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Mozzarella in sehr feine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, abtropfen lassen, halbieren oder vierteln. Kleinere Tomaten ganz lassen.

Den Blattsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Eine Vinaigrette aus Öl, Essig, Salz und Pfeffer rühren, den Salat damit beträufeln. Mozzarellawürfel darüber streuen und servieren.

Mozzarella- Gnocchisalat mit Birnen

Zutaten für 4 Personen:

1 kg	Zucchini	2 EL	Pinienkerne
250 g	Paladin Mozzarella	2 EL	Kürbiskerne
2	Birnen	2 EL	Honig
400 g	frische Gnocchi	1 EL	Sonnenblumenkerne
4 EL	Olivenöl		Salz
2 TL	Kurkuma	½ TL	Pfeffer

Zubereitung:

Zucchini und Birnen in Scheiben schneiden. Mozzarella sehr fein würfeln. Gnocchi in kochendem Wasser nach Packungsanweisung garen. 2 EL Olivenöl in eine Pfanne geben und Zucchini darin anbraten. Gnocchi dazugeben. Mit Kurkuma, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Pinienkerne und Kürbiskerne in einer weiteren Pfanne ohne Öl anrösten. Honig mit restlichem Olivenöl mischen. Alle Zutaten miteinander vermengen und auf einer Platte anrichten.







Erdbeer-Grillsalat mit Mozzarella

Zutaten 4 Personen:

250 g	Paladin Mozzarella	250 g	Erdbeeren
500 g	Hähnchenbrustfilet oder Schweinefilet	100 g	Mandelblättchen
1 Kopf	Blattsalat		Paprikapulver
2	Zwiebeln, rot		Essig, Öl
			Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Blattsalat putzen, waschen und sanft trocken schleudern. Den Mozzarella würfeln (1x1 cm), die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Erdbeeren waschen, Stielansatz entfernen und halbieren. Aus Salz, Pfeffer und Paprikapulver eine Gewürzmischung herstellen. Essig, Öl, Salz und Pfeffer zu einem Salatdressing vermischen. Das Fleisch in zirka 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit der Gewürzmischung bestreuen. Von jeder Seite 3 Minuten grillen. Salatzutaten und Dressing vermischen, portionieren, mit dem Fleisch belegen und mit den Mandelblättchen vollenden.

Kaki-Rucola-Salat mit Mozzarella

Zutaten 4 Personen:

250 g Paladin Mozzarella
300 g Kaki
2 Orangen
200 g Rucola

80 g Walnusskerne
Salz, Pfeffer
Essig, Öl

Zubereitung:

Den Stielansatz der Kaki entfernen, in Würfel schneiden (2x2 cm). Die Orange mit einem scharfen Messer schälen und die Filets heraus schneiden. Mozzarella würfeln (1x1 cm). Rucola waschen und abtropfen lassen. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen. Die Salatzutaten mit dem Dressing vermischen.

Unser Paladin Tipp:

Rösten Sie die Walnusskerne an, das verstärkt das Aroma.







Nudelsalat mit Mozzarella und Schinken

Zutaten für 4 Personen:

300 g kleine Nudeln
1 Stange Lauch
250 g Paladin Mozzarella
250 g gekochter Schinken
4 gekochte Eier
1 Zwiebel
4 Tomaten
1 gelbe Paprika

Für Honig-Senf-Dressing:

350 g Saure Sahne
3 EL Senf
3 EL Honig
4 EL frische Kräuter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Nudeln bissfest kochen. Währenddessen Schinken würfeln, Lauch in feine Scheiben und Mozzarella in sehr feine Würfel schneiden. Eier schälen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden. Tomaten in Stücke schneiden und Paprika würfeln. Alles in eine Schüssel geben und vermengen. Honig-Senf-Dressing herstellen, über den Salat geben und mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.

Mozzarella- Waldorfsalat

Zutaten für 4 Personen:

250 g Paladin Mozzarella
1 Knolle Sellerie
1 Zwiebel
2 rote Äpfel
1 Kopf Blattsalat
½ Zitrone
50 g gehackte Walnuskerne
Salz

Für die Soße:

500 g Saure Sahne
6 EL feines Apfelmus
2 EL Senf

Zubereitung:

Den Sellerie schälen und in feine Stifte hobeln. Anschließend in Salzwasser blanchieren, abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Äpfel waschen und mit einem Kernhausausstecher das Kerngehäuse entfernen. Dann die Äpfel in feine Stifte hobeln. Die Zitrone auspressen und den Saft mit den Apfelstiften mischen.

Saure Sahne, Senf und Apfelmus cremig rühren. Sellerie, Zwiebel und Äpfel miteinander vermengen, die Salatsoße untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Den Mozzarella fein schneiden. Frischen Blattsalat auf Teller oder in Schälchen anrichten, den Waldorfsalat darauf verteilen, mit Mozzarella und Walnussskernen bestreuen und servieren.



Cremige Suppen

A top-down view of a bowl of pea soup. The soup is a vibrant green color and is served in a white ceramic bowl. On top of the soup is a golden-brown crouton, which is topped with a slice of hard-boiled egg. The egg slice is garnished with fresh pea tendrils. The bowl is placed on a bright blue wooden surface. In the background, there is a silver knife with an ornate handle and a green napkin. To the right, another bowl of the same soup is partially visible. In the foreground, there are more croutons with egg and pea garnishes, along with fresh green peas and pea tendrils.





Kartoffel- Mozzarella- Cremesuppe mit Speckstreifen

Zutaten für 4 Personen:

250 g	Paladin Mozzarella	500 ml	Hühnerbrühe
80 g	Frühstückspeck, durchwachsen, in Scheiben	1 EL	Bratöl
30 g	Butter	1	Zwiebel
500 g	Kartoffeln, mehlig kochend	1 EL	Honig
½ Bd.	Frühlingslauch, geschnitten		Salz, Pfeffer
			Muskat

Zubereitung:

Die Speckstreifen quer in 1 cm dicke Streifen schneiden und in einem Topf mit etwas Öl knusprig anbraten. Entnehmen und warm stellen.

Die Zwiebeln in dem selben Topf mit Butter dünsten. Kartoffeln und Brühe dazu geben, würzen und zugedeckt 15 Minuten köcheln. Den Mozzarella und Honig zufügen und schmelzen lassen. Mit einem Mixstab die Suppe cremig pürieren. Mit Röllchen vom Frühlingslauchgrün und Speckstreifen garnieren.

Unser Paladin Tipp:

In einem Schnellkochtopf verkürzt sich die Garzeit auf nur 5 Minuten!

Tomatensuppe mit Mozzarella

Zutaten für 4 Personen:

250 g	Paladin Mozzarella	1 TL	Tomatenmark
250 g	Saure Sahne	2 TL	Zucker
25 g	Butter	400 ml	Gemüsebrühe
1 kg	Tomaten	6 Stiele	Basilikum
1 TL	Edelsüß-Paprika		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Tomaten waschen, putzen und vierteln. Butter in einem Topf erhitzen. Paprikapulver darin anschwitzen. Tomaten, Tomatenmark und Zucker zugeben. Brühe angießen und zirka 20 Minuten köcheln lassen.

Saure Sahne in die Suppe rühren und mit einem Pürierstab pürieren. Suppe durch ein Sieb passieren, um restliche Haut und Kerne zu entfernen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mozzarella in sehr kleine Würfel schneiden. Basilikumblättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden. Tomatensuppe auf Teller anrichten und mit Mozzarellawürfeln und Basilikum garnieren.







Erbsensuppe mit Mozzarella-Croutons

Zutaten für 4 Personen:

250 g	Paladin Mozzarella	700 ml	Gemüsefond
100 ml	Schlagsahne	1	Zwiebel
50 g	Butter	½	Zitrone, Saft
700 g	Erbsen, tiefgekühlt	½	Baguette
50 g	Erbssprossen oder Kresse	4 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe		Salz, Pfeffer, Honig

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in Butter glasig dünsten. Die Erbsen dazugeben und mit Gemüsefond aufgießen. 10 Min. köcheln lassen, die Sahne dazugeben und fein mixen. Mit Salz, Pfeffer, Honig und Zitronensaft abschmecken. Das Baguette in Scheiben schneiden und im Backofen, Grillfunktion, toasten. Mozzarella in Scheiben schneiden und die warmen Brotscheiben damit belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Erbs sprossen garnieren. Die Suppe mit Olivenöl vollenden. Mozzarella-Croutons dazu reichen.

Unser Paladin Tipp:

Servieren Sie die Suppe nicht zu heiß, dafür in vorgewärmtem Geschirr. Schmeckt besser!

Fisch und Fleisch







Gebratener Zander mit Tomaten und Mozzarella

Zutaten für 4 Personen:

250 g	Paladin Mozzarella	4 EL	Olivenöl
600 g	Zanderfilets	400 g	Tomaten
40 g	Maismehl		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Fischfilets würzen und mit dem Maismehl melieren. Den Fisch in einer Antihaftpfanne in heißem Öl von beiden Seiten 4 Minuten knusprig braten. Den Stielansatz der Tomaten entfernen und diese sowie den Mozzarella in Scheiben schneiden. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Backofengrill auf 220 °C vorheizen. Die Fischfilets mit Tomaten- und Mozzarellascheiben dachziegelartig belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 4-5 Minuten grillen. Anschließend mit Olivenöl beträufeln.

Saltimbocca in Porree-Tomaten- Mozzarella-Rahm

Zutaten für 4 Personen:

250 g	Paladin Mozzarella	1 EL	Mehl
250 g	Schlagsahne	300 ml	Gemüsebrühe
800 g	Porree (Lauch)	1 Prise	Zucker
2	Zwiebeln	4 EL	Öl
250 g	Kirschtomaten		Salz, Pfeffer
5 Stiele	Basilikum	4	Holzspießchen
4	Schweineschnitzel (à zirka 150 g)		Fett für die Form
4 Scheib.	Katenschinken		

Zubereitung:

Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Tomaten waschen und Basilikumblättchen von den Stielen zupfen. Fleisch nebeneinander auf eine Arbeitsfläche legen und flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel je mit 1 Scheibe Schinken und etwas Basilikum belegen. Fleisch zusammenklappen und mit einem Holzspießchen zusammenstecken. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Porree und Zwiebeln darin anschwitzen. Mit Brühe und Sahne ablöschen, aufkochen und unter Rühren zirka 8 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Danach die Tomaten unterrühren. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin von jeder Seite zirka 2 Minuten braten und herausnehmen. Porree-Tomaten-Rahm in eine gefettete Auflaufform geben. Schnitzel darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C zirka 10 Minuten backen. Mozzarella in Scheiben schneiden, Auflaufform aus dem Ofen nehmen und den Mozzarella auf dem Auflauf verteilen. Nun das ganze in den Ofen geben und überbacken. Aus dem Ofen nehmen und mit übrigen Basilikumblättchen garnieren.







Hähnchenbrust mit Mozzarella- Füllung

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Paladin Mozzarella
- 250 g Paprika, rot
- 4 Hähnchenbrustfilets
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten
- Basilikum zum Garnieren

Zubereitung:

Die Mozzarellarolle quer in rechteckige Scheiben schneiden (zirka 6 mm). Paprika waschen, entkernen und in Längsstreifen schneiden. Die Hähnchenbrustfilets quer - wie ein Brötchen - halbieren, jedoch nicht komplett durchschneiden. Innen salzen. Mit den Mozzarellascheiben und Paprikastreifen füllen. Evtl. mit Holzspießchen fixieren. Salzen und pfeffern. Von jeder Seite zirka 7 Minuten mit Fett braten. Mit Basilikum garniert servieren.

Unser Paladin Tipp:

Als Beilage eignet sich bestens ein frischer Gurken- oder Couscoussalat.

Herzhaftes Ofengerichte









Tomaten- Mozzarella Quiche für eine Tarte

Zutaten für 4 Personen:

250 g	Paladin Mozzarella	1	Ei
200 g	Saure Sahne		Salz & Pfeffer
1 Rolle	Blätterteig (rund)		Kräuter nach Belieben
2 große feste	Tomaten		Basilikum zum Garnieren
300 g	Brokkoli		

Zubereitung:

Zuerst wird der Blätterteig in die Tarteform gedrückt. Damit der Blätterteig nicht hochgeht, rundherum mit der Gabel einstechen. Den Brokkoli in kochendem Salzwasser etwa 2-3 Minuten garen, danach abgießen.

Dann Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Saure Sahne mit Ei verrühren, würzen und Kräuter hinzufügen. Die Tomaten abwechselnd mit dem Mozzarella und Brokkoli von außen nach innen legen. Anschließend die Masse darüber gießen und bei 220 Grad Ober-/Unterhitze zirka 20-25 Minuten in den Ofen schieben. Mit Basilikum garnieren.

Mozzarella- Zucchini-Kuchen

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:

250 g Mehl	10 g Hefe
70 g lauwarme flüssige Butter	½ TL Salz

Für den Belag:

100 g Saure Sahne	2 Eier
250 g Paladin Mozzarella	1 EL gehackter Majoran
500 g Tomaten	1 EL gehackter Thymian
500 g Zucchini	Salz

Zubereitung:

Die Hefe mit 150 ml warmen Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit Salz vermengen. Die Hefelösung zum Mehl geben und gut verkneten. Flüssige Butter unterarbeiten und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwas gehen lassen. Form fetten. Den Teig ausrollen und auf das Blech drücken. Dabei einen Rand formen und gut andrücken. Anschließend den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backofen auf 220 °C vorheizen. Tomaten, Zucchini und Mozzarella in Scheiben schneiden, den Teigboden schuppenförmig damit belegen und salzen. Die Eier mit der Sauren Sahne und den Kräutern verquirlen und gleichmäßig darüber verteilen. Den Kuchen auf der untersten Schiene des Backofens geben, für 40 Minuten goldbraun backen und warm servieren.

Unser Paladin Tipp:

Dazu passt ein frischer Salat.







Gefüllte Paprika mit Mozzarella

Zutaten für 4 Personen:

250 g	Paladin Mozzarella	500 ml	Gemüsebrühe
30 g	Butter	½ Bd.	Petersilie
1	Zwiebel	20	Babypaprika
250 g	Kochdinkel oder Ebly	60 g	Parmesan
50 g	Oliven, schwarz, entsteint		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die geschälte Zwiebel würfeln und in der Butter andünsten. Den Kochdinkel oder Elby zufügen und kurz anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und 25 Minuten köcheln lassen. Immer wieder umrühren. Den Mozzarella raspeln und $\frac{2}{3}$ davon einrühren. Bis auf zwei Stängel die Petersilie fein schneiden und zusammen mit Salz, Pfeffer und Oliven zufügen. Backofen auf 200 °C, Heißluft vorheizen. Die Babypaprika waschen und längs einen Deckel abschneiden. Samenstränge entfernen. Mit der Masse füllen, mit dem restlichen Mozzarella bestreuen und 15 Minuten backen. Mit Petersilie garnieren.

Brokkoli- Gratin

Zutaten für 4 Personen:


- 250 g Paladin Mozzarella
- 800 g Brokkoli
- Olivenöl für die Gratinform
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Brokkoliröschen abschneiden und waschen und in Salzwasser bissfest blanchieren. Den Mozzarella raspeln. Eine Auflaufform mit Olivenöl fetten. Backofen auf 220 °C, Grillfunktion vorheizen. Die Brokkoliröschen mit der hübschen Seite nach oben in die Form stellen. Mit den Mozzarella-Raspeln bestreuen und würzen. Grillen, bis der Käse geschmolzen und nach Geschmack knusprig ist.







Mediterraner Nudel-Brokkoli- Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

250 g	Paladin Mozzarella	200 g	Karotte
400 g	Schleifchennudeln (Farfalle)	½ Bd.	Basilikum
800 g	Brokkoli		Salz, Pfeffer
	Butter für die Form	1	Knoblauchzehe

Zubereitung:

Die Farfalle entsprechend der Packungsanweisung mit ausreichend Wasser und Salz al dente kochen.

Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Brokkoliröschen abschneiden und waschen, in Salzwasser bissfest blanchieren. Karotten schälen, in Stifte schneiden und ebenfalls bissfest garen. Backofen vorheizen, Heißluft, 190 °C. Die Nudeln mit Brokkoli und Karotten dekorativ in eine gebutterte Auflaufform füllen. Mit den Mozzarellascheiben belegen. Mit fein zerkleinertem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 30-35 Minuten backen.

Cannelloni mit Mozzarella- Gemüsefüllung

Zutaten für 4 Personen:

8	Cannelloni zum Füllen	1	Knoblauchzehe
280 ml	Schlagsahne	2	Zwiebeln
500 g	Paladin Mozzarella	2	Zucchini (mittelgroß)
4	Tomaten (festfleischig)		mediterrane Kräuter
40 g	Pinienkerne		Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

Tomaten und Zucchini in etwa 1/2 cm große Würfel schneiden. Pinienkerne in Olivenöl goldbraun rösten, Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und zugeben - leicht anziehen lassen.


Danach die Zucchini- und Tomatenwürfel zugeben und das Gemüse wie gewünscht weich kochen. Gemüse abkühlen lassen und mit der Hälfte der feingewiegten Kräuter und 250g Mozzarella mischen. Käse-Gemüsemischung in die vorgefertigten Cannelloniröhren füllen und in eine gefettete Bratform geben. Sahne mit der anderen Hälfte der Kräuter verrühren und über die Cannelloni gießen. Die zweite Packung Mozzarella in feine Würfel schneiden und darüber streuen.

Für zirka 30 Min. bei 180 °C Umluft goldgelb überbacken.

Zum Servieren 2 Cannelloni auf einen Teller setzen und etwas Kräuterfond zugeben.







Muschelnudeln mit Kürbis-Spinat- Füllung

Zutaten für 4 Personen:

500 g	Muschelnudeln, groß	200 g	Hokkaido-Kürbis
500 g	Paladin Mozzarella	150 g	Spinat
30 g	Butter		Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Die Muschelnudeln entsprechend der Packungsanweisung mit ausreichend Wasser und dem Salz al dente kochen.

Den Mozzarella mit einer groben Reibe reiben. Kürbis halbieren, entkernen und mit Schale würfeln (1x1 cm). Spinat putzen, waschen und mit 3 EL Wasser in einem Topf kurz erhitzen (2 Min). Grob hacken und mit den Mozzarella-Raspeln, dem Kürbis und Gewürzen vermengen. Backofen vorheizen, Heißluft, 170 °C. Die Muschelnudeln mit der Mozzarella-Füllung befüllen und mit der offenen Seite nach oben in die gebutterte Form platzieren. 35-40 Minuten backen.

A rustic wooden table serves as the background for the recipe page. In the upper left, there are three bright red tomatoes with green stems. To their right is a head of garlic with several cloves peeled and sliced. A blue and white striped cloth is draped in the upper right corner. In the bottom right, a black baking dish with a red handle is filled with the prepared tomato and mozzarella bread casserole, showing layers of bread, cheese, and tomatoes.

Tomaten- Mozzarella- Brot-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

250 g	Paladin Mozzarella	1	Zwiebel
1 TL / 4 EL	Olivenöl	2	Knoblauchzehen
500 g	Toastbrot		Salz, Pfeffer
8	Tomaten		

Zubereitung:

Eine Auflaufform (zirka 20 x 30 cm) mit 1 TL Olivenöl einpinseln. Boden und die Seiten der Auflaufform mit Toastbrot auslegen. Tomaten waschen, putzen und in Würfel schneiden. Mozzarella ebenfalls in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Restliches Toastbrot ebenfalls würfeln. Vorbereitete Zutaten in eine Schüssel geben, 4 EL Olivenöl darüber träufeln und alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmischung in die Form geben und im heißen Ofen bei 220 °C zirka 30 Minuten backen.





Mozzarella- Pfannkuchen- Roulade

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:

500 g Saure Sahne
300 g Mehl
4 Eier
1 Prise Salz

Für die Füllung:

250 g Saure Sahne
1 kl. Glas Pesto
(Basilikum oder Tomate)
250 g Paladin Mozzarella
1 Bund Basilikum frisch

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Für den Teig Mehl, Salz und Eier verrühren. Saure Sahne nach und nach unterrühren. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Im Ofen auf mittlerer Schiene zirka 15 Minuten backen.

Für die Füllung das Pesto mit der Sauren Sahne verrühren. Den Mozzarella in sehr dünne Scheiben schneiden. Basilikum waschen und fein schneiden. Pfannkuchen mit Papier vom Blech nehmen. Etwas abkühlen lassen. Mit Pestocreme bestreichen, mit Mozzarellascheiben und Basilikum belegen. Von der Längsseite her aufrollen, in Scheiben schneiden und mit frischen Basilikumblättern bestreuen.



Frittierte Mozzarellasticks

Zutaten für 4 Personen:

500 g	Paladin Mozzarella
200 g	Paniermehl
1 TL	Salz
150 g	Maismehl
1 Liter	Oliven- oder Bratöl

Zubereitung:

Die Mozzarellarolle längs in fingerdicke Balken schneiden. Paniermehl und Salz vermischen. Eier verläppern. Mit Maismehl, Ei und Paniermehl eine „Panierstraße“ aufbauen. Die Mozzarellasticks 2x rundum und dicht panieren. Es sollen keine freien Stellen sichtbar sein. Im heißen Öl (180 °C, Bläschen bei Holzlöffeltest) goldbraun frittieren.

Unser Paladin Tipp:

Bestens zum Knuspern mit Saure Sahne-Dip oder zu einem Salat.







Spargelauflauf mit Mozzarella

Zutaten für 4 Personen:

500 g	Paladin Mozzarella	200 g	Zucchini
250 g	Spargel, weiß		Salz, Pfeffer, Muskat
250 g	Spargel, grün		Butter
350 g	Rigatoni		für die Auflaufform
200 g	Hinterschinken		

Zubereitung:

Den weißen Spargel ganz, beim grünen Spargel nur untere Drittel schälen. Die holzigen Enden knapp abschneiden. Schräg in 3 cm Stücke schneiden. Rigatoni nach Packungsanweisung mit Salz und ausreichend Wasser al dente kochen. Das Nudelwasser beim Abgießen auffangen. Nun darin die Spargelstücke 10 Minuten köchelnd garen.

Zucchini mit einem Sparschäler in lange Streifen hobeln. Mozzarella raspeln. Eine Auflaufform ausbuttern. Nudeln, Spargel, $\frac{2}{3}$ vom Mozzarella, Zucchini und Gewürze vermischen. Den Boden der Auflaufform mit Schinken belegen, die Hälfte der Spargelzubereitung darauf geben. Wieder Schinken wie bei einer Lasagne auslegen, die zweite Hälfte verteilen und mit dem restlichen Mozzarella bestreuen. 35 Minuten bei 185 °C Heißluft backen.



Unsere Spezialität für jede Küche



schnittfest

*ideal zum Reiben
und Überbacken*

Bayerische Milchindustrie eG
Louis-Pasteur-Str. 1
97076 Würzburg
Germany

Tel. +49 (0)931 270 14-335
Fax +49 (0)931 270 14-203
Mail: verkauf-wue@bmi-eg.com
www.bmi-eg.com

