

Büffelmozzarella mit Dörrtomaten, Orange und Fenchel - Rezept von CHAR-BROIL®

Es muss nicht immer nur Fleisch oder Fisch auf dem Grill landen! Dieses schmackhafte Ensemble aus Büffelmozzarella, Orangen und gedörrten Tomaten ist der beste Beweis dafür, dass beim Grillen nur eines gilt: Erlaubt ist alles was schmeckt!

Zubereitungszeit: 35 Min.

Portionen: 2-4

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- Rauholz
- 4 Büffelmozzarella-Zöpfe (jeweils ca. 100 g)
- Hanfband
- 80 g Dörrtomaten
- lauwarmes Wasser
- 2 Orangen
- 2 Fenchelknollen mit grün
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Die Mozzarella-Zöpfe mit den Hanfband zusammenbinden und in den Smoker hängen. Bei 130°C etwa 15 Minuten lang räuchern.

Schritt 2

Parallel die Orangen filetieren. Den Orangensaft dabei in einer Schüssel sammeln.

Schritt 3

Den Fenchel vom Grün befreien und dieses beiseitelegen. Den Fenchel dünn in den Orangensaft hineinschneiden. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. etwas nachsüßen, wenn der Saft zu sauer ist.

Schritt 4

Die Dörrtomaten in kleine Chunks schneiden und dazugeben. Alles etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Schritt 5

Den warm geräucherten Büffelmozzarella vom Hanf befreien und auf einem Teller mit zwei Gabeln auseinanderreißen. Anschließend den Fenchel-Orangen-Dörrtomaten-Salat draufgeben. Das Fenchelgrün dekorativ dazulegen, noch etwas schwarzen Pfeffer dazu und los geht's.

Grillen wie ein Profi

Barbecue-Hochgenuss mit den Premium Geräten von CHAR-BROIL®



CHAR-BROIL®
Professional 2200 S
Gasgrill, 2-Brenner TRU-
INFRARED™ elektrische
Zündung
€ 379,99



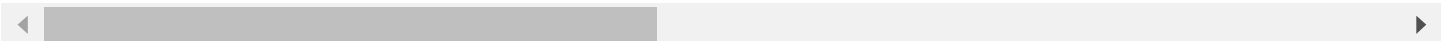
CHAR-BROIL®
Performance PRO S3
Gasgrill 3-Brenner TRU-
INFRARED™
€ 499,99



CHAR-BROIL® Griddle
3400 Gasgrill
Gusseisenplatte
elektrische Zündung
€ 489,99



CHAR-BROIL®
Elektrogrill All-S
tragbar inkl. Grill
€ 369,99



Hervorragend