

Überbackene Sardellenfilets in Zitronenschale

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Bio-Zitronen
- 30 g Sardellenfilets
- 100 g Kirschtomaten
- 300 g Büffel-Mozzarella
- 1 Chilischote
- einige Stiele Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- 4 Scheiben Ciabatta
- zum Rösten: Öl

Backofen auf 200 Grad (Grillfunktion) vorheizen. Von den Zitronen jeweils den Deckel abschneiden und das Fruchtfleisch mit einem Messer herauslösen. So entstehen die Zitronenförmchen.

Sardellenfilets abtropfen lassen und halbieren. Büffel-Mozzarella in Scheiben schneiden (pro Portion 2 Scheiben). Basilikum in Streifen schneiden, Tomaten waschen und halbieren. Jeweils 1 Scheibe Mozzarella in die Zitronen legen. Basilikum, Tomaten und Sardellenfilets darauf legen. Leicht salzen und pfeffern, nach Wunsch etwas fein gehackten Chili darüber streuen. Mit der zweiten Mozzarellascheibe abdecken.

Die gefüllten Zitronen in feuerfeste Schälchen setzen und etwa 15 Minuten im Ofen überbacken. Sie sind fertig, wenn der Käse goldbraun ist und leichte Blasen wirft. Vor dem Servieren kurz abkühlen lassen. Die Zitronen in einer kleinen Schale anrichten.

Ciabatta in einer Pfanne in etwas Öl rösten und dazu servieren.

Sendetermin: 04.07.2024

Koch/Köchin: Chrissi Hitzler

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen