

## **Frittierte Mozzarella Spieße**

8 kleine Mozarellakugeln  
1 kleine Zucchini  
4 Cocktailtomaten  
4 kleine Champignons  
4 Basilikumblätter  
4 Salbeiblätter  
200 g Rucola  
1 TL Honig  
1 TL Senf  
10 ml Balsamicoessig  
20 ml Olivenöl  
20 g Pinienkerne  
2 EL Parmesan, gerieben  
1 Ei  
4 EL Mehl  
6 EL Semmelbrösel  
Frittierfett  
Pfeffer, Salz  
Schaschlikspieße

Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden und zuerst im Mehl wenden, dann durchs verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln panieren. Mozzarella, Tomaten, Champignons, Salbei- und Basilikumblätter auf die gleiche Weise panieren und abwechselnd auf die Spieße stecken. Die Spieße im heißen Fett goldbraun ausbacken. Rucola waschen und abtropfen lassen. Aus Honig, Senf, Balsamicoessig und Olivenöl eine Vinaigrette mischen. Diese mit Pfeffer und Salz abschmecken und Rucola damit anmachen.

Salat anrichten, darauf die Spieße geben und mit Pinienkernen und Parmesan garnieren.