

Bürli alla Mozzarella

Zutaten für 4 Stück

1		Schild (= 4 Bürli)	Deckel abschneiden (Bürli zusammen lassen). Brötchen wenig aushöhlen, Brot fein würfeln
3	EL	Rotweinessig	Herausgelöstes Brot beträufeln
1		Zucchini, klein	Fein würfeln
50	g	Champignons	Fein würfeln
		Zitrone	
1	EL	Bratbutter	Gemüse mit wenig Saft beträufeln und kurz dünsten, abkühlen lassen.
150	g	Mozzarella	Klein würfeln
80	g	Oliven, grün, entsteint	
1	EL	Kapern	
3	Zweige	Basilikum	Oliven, Kapern und Basilikum fein hacken, mit Zucchini, Brot und Mozzarella vermengen
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Masse abschmecken und Bürli satt füllen. Im 200°C heissen Ofen ca. 10 Minuten überbacken.

