



**Ben**

## Mit Pesto gefüllter Trüffel-Mozzarella mit Tomaten-Spinat und krossem Pancetta

**Zutaten für zwei Personen**

### Für den gefüllten Mozzarella:

6 Mini-Büffel-Mozzarella  
 2 Scheiben Pancetta  
 100 g Rucola  
 50 g Parmesan  
 ¼ Knolle junger Knoblauch  
 3 EL Pinienkerne  
 50 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### Für den Tomaten-Spinat:

2 Fleischtomaten  
 200 g Blattspinat  
 100 g Cherrytomaten  
 1 rote Zwiebel  
 ¼ Knolle junger Knoblauch  
 ¼ TL Zucker  
 1 Bund Basilikum  
 ½ Bund Thymian  
 ½ Bund Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### Für den Pancetta:

60 g Pancetta in Scheiben  
 ¼ rote Chili  
 1 TL flüssiger Honig

### Für die Garnitur:

1 Sommertrüffel  
 1 Zitrone  
 50 g Parmesan  
 4 EL Crema di Balsamico  
 2 EL Trüffelöl

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rucola, Pinienkerne, Parmesan und abgezogenen Knoblauch in einer Moulinette mit reichlich Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem cremigen Pesto verarbeiten. Das Pesto in eine Bratenspritzze füllen.

Die Mozzarellakugeln mit der Hälfte des Pestos füllen.

Zwei Mozzarellakugeln dünn mit Pancetta umhüllen und im Ofen etwa 10 Minuten kross backen.

Die Fleischtomaten in einem Topf mit kochendem Wasser etwa 1 Minute heiß abkochen, abseihen und in einer Schale mit Eiswasser abschrecken. Basilikum, Thymian und Rosmarin abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Die Tomaten häuten und mit Basilikum, Thymian, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, etwas Zucker, Salz und Pfeffer in einem kleinen Stieltopf etwa 15 Minuten zu einem cremigen Sugo aufkochen.

Den Babyspinat waschen, trockenschleudern und in den Tomatensugo geben bis der Spinat fast vollständig zusammengefallen ist.

Den Pancetta in einer Pfanne ohne Öl kross braten. Honig dazugeben, kurz hellbraun karamellisieren und mit gehackter Chili abschmecken. Auf einem Küchentuch trocknen lassen.

Die Zitrone halbieren und in einer Pfanne auf der Schnittfläche etwa 4 Minuten bei niedriger Hitze anrösten.

Aus dem Tomaten-Spinat ein Nest bauen, mit etwas Trüffelöl beträufeln, die gefüllte Mozzarellakugel und den Pancetta daraufsetzen. Trüffel darüber reiben und mit Balsamico-Creme, gehobelem Parmesan und halbierten Cherrytomaten garnieren und servieren.