

# Mit Mozzarella gefüllte Himbeeren auf Steinbeißer confiirt

## Rezept für 4 Personen:

### Zutaten:

100	g	Mozzarella
150	g	Himbeeren
200	g	Steinbeißer Filet
150	g	Olivenöl
2	Zweig	Thymian
2	Zweig	Rosmarin
8	Blatt	Basilikum
2	St	Knoblauchzehen
		Pfeffer, Salz, Agavensirup

### Zubereitung:

- Den Mozzarella abtropfen und fein würfeln
- Die Hälfte der Kräuter fein schneiden und mit 1 El Olivenöl, Salz, Pfeffer und Agavensirup mischen
- Den abgeschmeckten Mozzarella in die Himbeeren füllen
  - o An der Öffnung vom Stiel vorsichtig füllen
- Das Steinbeißer Filet in 12 gleichdünne Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen
- Das Backblech mit den restlichen Kräutern belegen und mit dem Olivenöl angießen
- Die gefüllten Himbeeren auf den Steinbeißer Scheiben verteilen
  - o Ca. 3 Stück pro Scheibe
- Das Backblech bei 80°C 10 min ins Backrohr geben
- Wenn alles zusammen confiirt ist, vorsichtig mit einer Palette vom Blech nehmen und dekorativ anrichten