

## Sesam - Mozzarellakugeln

### **Zutaten:**

250g Mozzarellakugeln  
10 EL heller Sesam  
4 EL flüssiger Honig  
1 Zitrone  
Salz, Pfeffer  
Roccol oder Blattsalat, Olivenöl

### **Zubereitung:**

Mozzarellakugeln abtrofen,  
und Sesamkörner in einer Pfanne anrösten und abkühlen lassen.  
Honig und etwas Zitronensaft in einer Schale verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarellakugeln erst darin wenden und dann im Sesam.  
Die Kugeln nach belieben auf Salat anrichten,  
diesen mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln,  
oder die Kugeln pur als Snack servieren.



