



Alma Mozzarella Bites mit Granatapfel

Zeit: 30 Minuten Schwierigkeit: einfach



Zutaten (für 6 Personen)

Zutaten für 24 Stück

Für die Körbchen

- 1 Yufka Teig

Für die Füllung

- **250 g** Speisetopfen
- **100 g** [Alma Mozzarella gerieben](#)
- Frische Kräuter - z.B. Schnittlauch oder Thymian
- **0.5** Zitrone Saft
- **0.5 TL** Honig
- **Prise** Salz
- **Prise** Pfeffer

Für das Topping

- **12** Haselnüsse
- Granatapfelkerne
- frische Thymian Blättter
- Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 165 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Yufka Teig laut Packungsanleitung auf feuchten Geschirrtüchern ausrollen und mit Öl bestreichen.
3. Mithilfe eines Glases oder Ausstecher Kreise ausstechen. Die Teig-Kreise in ein Mini-Muffinblech geben und bei selber Temperatur ca. 10-13 Minuten backen.
4. Die Teigreste Chips groß zerkleinern, in eine Auflaufform geben, mit etwas Salz und Olivenöl vermengen. Anschließend in den Backofen geben und bei selber Temperatur etwa 15 Minuten backen. Gelegentlich durchmischen.
5. Die Körbchen aus Yufka Teig nach dem Backen gut auskühlen lassen. Nicht aus der Form nehmen.
6. Für die Füllung alle Zutaten in einer Schüssel gut miteinander vermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
7. Für das Topping die Haselnüsse halbieren, die Granatapfelkerne auslösen und die Thymian Blätter von den Zweigen lösen.
8. Mithilfe von zwei Teelöffel die Füllung vorsichtig in die Schälchen geben. Mit Haselnüssen, Granatapfelkernen, Thymian Blätter und kleinen Chips aus Yufka Teig garnieren. Abschließend mit einer kleinen Prise Pfeffer bestreuen.

Alma wünscht einen guten Appetit!