

Balsamico-Erdbeeren mit Mozzarella-Wan-Tans

Für 2 Personen

250 g Erdbeeren	8 Mozzarellakugeln, klein	8 Wan-Tan-Teigblätter
1 Ei	50 g Zucker	100 ml Balsamico-Essig, dunkel
100 ml trockener Rotwein	Öl	Puderzucker

Die Fritteuse auf 200 Grad vorheizen. Den Balsamico-Essig, den Rotwein und den Zucker in einem Topf verrühren und auf ein Drittel einkochen lassen. Anschließend den Sirup abkühlen lassen. Die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien, vierteln und anschließend mit dem Sirup vermengen. Die Wan-Tan Blätter auslegen und je mit einer Mozzarellakugel belegen. Das Ei trennen und die Ränder der Teigblätter mit dem Eigelb bestreichen. Anschließend die Teigblätter zusammenklappen. Die Wan-Tans in die Fritteuse geben und vier Minuten goldbraun ausbacken. Die Wan-Tans mit den Erdbeeren auf Tellern anrichten und mit dem Puderzucker garnieren.

Claudia Weigenand am 24. Juni 2010