Bresaola-Rucola-Päckli mit Mozzarella an Nüsslisalat

Vorspeise für 4 Personen

Einkaufsliste

200 g	**Mozzarella**
3 EL	**Trüffelöl**
	Salz
	Pfeffer
16	**Tranchen Bresaola**
32	**Rucola-Blätter**
	Zahnstocher
100 g	**Nüsslisalat**
50 g	**Croûtons**

Zubereiten

a 200 g Mozzarella in 16 quadratische Scheiben von ca. 1cm schneiden.
b Die Scheiben mit Trüffelöl, Salz und Pfeffer marinieren.
c Die Bresaola Scheiben auf eine Haushaltfolie legen.
d Je eine Mozzarella-Scheibe darau legen.
e Je 2 Rucola-Blätter der Länge nach darauf legen.
f So einrollen, dass die Rucola-Blätter seitlich sichtbar sind und dann mit einem Zahnstocher befestigen.

Kann so als Apéro verwendet werden oder zusammen mit Nüsslisalat als Vorspeise servieren.