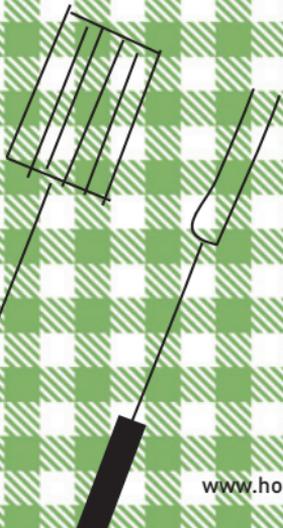


*Landgockelbrust*  
*caprese*





## Landgockelbrust caprese

- Zutaten für 4 Personen:
- 4 Landgockelbrüste
- 2 Tomaten
- 2 Kugeln Mozzarella
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Saft einer halben Zitrone



von Claudia

Aus dem Olivenöl, dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine Marinade zubereiten. Die Landgockelbrüste darin eine Nacht marinieren. Die Brüste auf den Grill legen und von jeder Seite ca. 8 Minuten grillen. Die Tomaten und den Mozzarella in Scheiben schneiden (sollte je 8 Scheiben ergeben). Die Brüste vom Grill nehmen und jede einmal quer durchschneiden, so dass es zwei flache Stücke ergibt. Die Schnittflächen mit jeweils einer Scheibe Tomate und Mozzarella belegen und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Nun die Brüste bei geschlossenem Deckel nochmal für 6 Minuten auf dem Grill überbacken.