

Fenchel-Mozzarellaspieße

Raffinierte Appetithäppchen für die nächste Party: Das Rezept für Fenchel-Mozzarellaspieße ist einfach, macht aber richtig Eindruck!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

100 g	Mozzarella
3 Stk.	Fenchel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Thymian
3 EL	Olivenöl
4 Zweige	Thymian (für die Garnitur)

Für den Pfirsichparadeiser

12 Stk.	Cocktailparadeiser
1 Stk.	Pfirsich
2 EL	Sonnenblumenöl
1 Spritzer	Limettensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Staubzucker

Zubereitung

1. Für Fenchel-Mozzarellaspieße die Artischockenherzen klein schneiden und in etwas heißem Salzwasser weich kochen. Fenchel abblättern und kurz rundherum anbraten, dann in kleine Stücke schneiden.

2. Mozzarella abtropfen lassen. Die Cocktailspieße abwechselnd mit Mozzarella und Fenchel bestücken, mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl erhitzen und die Spieße darin kurz auf beiden Seiten anbraten und Thymian darüber streuen.
3. Cocktailparadeiser je nach Größe vierteln oder halbieren. Pfirsich schälen, Kern herausnehmen und in feine Spalten schneiden. Paradeiser und Pfirsich vermengen und kurz in einer Marinade aus Limettensaft, Salz, Pfeffer und Zucker ziehen lassen. Pfirsichparadeiser mit den Mozzarella-Spießen auf Tellern anrichten und mit Thymianzweigen garniert servieren.

Tipp

Zu Fenchel-Mozzarellaspießen schmeckt ein leichter Weißwein sehr gut.