Tomaten-Mozzarella-Spießchen

Diese Tomaten-Mozzarella-Spießchen dürfen auf keiner Party fehlen! Mit diesem Rezept sind sie im Handumdrehen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: Ina ? New York ? New York ?

Zutaten

40 Stk.	Kirschtomaten
40 Stk.	Mozzarella (Kugeln)
20 Blätter	Basilikum
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Olivenöl
1 Schuss	Balsamicoessig

Zubereitung

1. Für Tomaten-Mozzarella-Spießchen die Tomaten waschen und abtrocknen. Den Mozzarella kurz mit Wasser abspülen und abtropfen lassen. Mozzarella und Tomaten halbieren.

2. Basilikumblätter waschen, trocken tupfen und - je nach Größe - in zwei oder mehr Teile zupfen. Tomaten, Mozzarella und Basilikum auf Zahnstocher spießen.

3. Die Spieße nach Belieben anrichten und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Mit Olivenöl und Balsamico beträufeln und vor dem Servieren mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Tipp

Wer mag, kann die Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit etwas selbstgemachtem grünem Pesto verfeinern.