Tomaten-Mozzarella-Spieße

Die Tomaten-Mozzarella-Spieße sind eine leichte mediterrane Vorspeise, die nicht nur in Italien gerne gespeist wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

500 g	Kirschtomaten
250 g	Mozzarella (kleine Kugeln)
1 Bund	Basilikum
3 EL	Balsamico-Essig (oder Himbeeressig)
6 EL	Olivenöl extra vergine
	Salz und Pfeffer (aus der Mühle)
	Holzspieße

Zubereitung

1. Für die köstlichen **Tomaten-Mozzarella-Spieße** die Kirschtomaten gründlich waschen und abtrocknen. Basilikum Blätter waschen, trocken schleudern. Die kleinen Mozzarella Kugeln mit Wasser abspülen und abtropfen lassen.

2. Abwechselnd Kirschtomaten, Mozzarella Kugeln und Basilikum Blätter auf Holzspieße spießen.

3. Die Spieße auf einem Teller anrichten, je nach Belieben salzen und pfeffern. Mit Olivenöl und Balsamico Essig (oder Himbeeressig) beträufeln. Die fertigen Spieße kühl stellen und die Marinade 15 Minuten ziehen lassen.

Tipp

Zu den schmackhaften Tomaten-Mozzarella- Spieße, Weißbrot oder Baguette servieren.