

Kirschtomaten mit Mozzarella



Zutaten für 8 Stück:

8 Kirschtomaten
4 Mini-Mozzarella-Kugeln
(oder Stückchen von 1/2
Mozzarella)
8 Blättchen Basilikum

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Weißweinessig
4 EL Olivenöl

Besondere Hilfsmittel:

Partyfähnchen oder Partysticks

1. Kirschtomaten waschen und halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten in je ein kleines Glasschälchen geben.

2. Kleine Mozzarella-Kugeln halbieren oder Mozzarella in Stückchen schneiden.

3. Basilikum zupfen, waschen, trocknen, mit Föhnchen auf Kirschtomate und Mozzarella stecken.

4. Aus Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Weißweinessig und 4 EL Olivenöl Vinaigrette zubereiten, mit Milchaufschäumer oder mit einem Schneebesen mixen.

5. 1 TL Vinaigrette pro Glasschälchen verteilen,

Vinaigrette auch auf den Mozzarella träufeln.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 15 min, Amuse-Gueule, Partygerichte, Häppchen, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023