

Kirschtomaten und Mozzarellakugeln mit Basilikum



Zutaten für eine größere Servierplatte:

40-70 Kirschtomaten (ca. 500 g)

40 Mozzarellakugeln

Basilikum

grob geschroteter Pfeffer aus der Mühle

4 EL Aceto Balsamico bianco

Salz, Pfeffer aus der Mühle

8-10 EL Olivenöl

1. Mozzarellakugeln in der Mitte der Platte platzieren.

2. Kirschtomaten waschen, abtropfen lassen und rund um die Mozzarellakugeln verteilen.

3. Eine Vinaigrette aus Balsamico Bianco, Salz, Pfeffer und Olivenöl rühren und die Kirschtomaten und einen Teil der Mozzarellakugeln damit beträufeln.

4. Die Mozzarellakugeln mit grob geschrotetem Pfeffer aus der Mühle bestreuen.

5. Basilikum zupfen und die Platte damit dekorieren.

Hinweise:

Durch die Art des Anrichtens etwas attraktiver als "normale" Tomaten mit Mozzarella.

Halten sich gut und lange am kalten Buffet.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Partygerichte, kaltes Buffet, Salat, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023