

Kirschtomaten mit Mozzarella



Zutaten für 16 Stück:

8 Kirschtomaten

8 Mini-Mozzarella-Kugeln
(oder Stückchen von 1/2
Mozzarella)

16 Blättchen Basilikum

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL Weißweinessig

4 EL Olivenöl

Besondere Hilfsmittel:

Partyfähnchen oder Partysticks

1. Kirschtomaten waschen, gut abtropfen lassen und halbieren.

2. Mini-Mozzarellakugeln in Hälften schneiden.

3. Kirschtomaten auf die Schnittstellenseite legen. Je eine halbe Mozzarella-Kugel mit einem Blatt Basilikum aufstecken.

4. Vinaigrette rühren und angießen. Mindestens 10 min ziehen lassen.

Hinweise:

Wenn die Kirschtomatenhälften etwas größer sind, kann man auch ganze Mozzarellakugeln aufspießen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 20 min, Vorspeisen, Partygerichte, kaltes Buffet, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023