Rezept

Cocktailtomaten mit Mozzarella

Ein Rezept von Cocktailtomaten mit Mozzarella, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** Schale Mini-Mozzarellakugeln (150 g)
- **1 TL** abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- **15** große Cocktailtomaten
- **1 Bund** Rucola
- **3 EL** Bärlauch- oder Basilikumpesto (aus dem Glas)
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Die Mozzarellakugeln abtropfen lassen und trocken tupfen. Das Pesto mit Zitronenschale und reichlich Pfeffer verrühren. Die Mozzarellakugeln dazugeben und gut mischen, bis alle umhüllt sind.

---

2. Die Tomaten aushöhlen, leicht salzen und abtropfen lassen. Den Rucola waschen und trocken schütteln, grobe Stiele entfernen. Rucola in einer Form verteilen. Mozzarellakugeln in die Tomaten füllen und die Tomaten auf dem Rucolabett anrichten.