Rezept

Tomaten mit Minzbällchen

Ein Rezept von Tomaten mit Minzbällchen, am 28.04.2024

Zutaten

- **1** Schale Mini-Mozzarellakugeln (150 g)
- **1** Stängel Zitronengras
- **1** kleine grüne Chilischote
- Salz
- **2 EL** weißer Aceto balsamico
- **1 EL** geröstete, gesalzene Erdnüsse
- 1/2 Bund frische Minze
- **1** kleine Knoblauchzehe
- **400 g** Kirschtomaten
- Pfeffer
- **2 EL** kaltgepresstes Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Mozzarella abtropfen lassen. Minze waschen und trocken schütteln, Blätter fein hacken. Zitronengras von harten äußeren Blättern befreien, das untere weiche Drittel fein hacken. Knoblauch schälen, Chili waschen und putzen, beides fein hacken. Alles mischen. Mozzarella mit der Minzmischung in eine Dose geben und kräftig durchrütteln, bis alle Kugeln grün umhüllt sind. 2 Std., besser über Nacht, durchziehen lassen.

2. Tomaten waschen und halbieren. Salz, Pfeffer, Essig und Öl verrühren und die Tomaten damit anmachen. Minzbällchen leicht salzen und daraufsetzen (die abgefallene Minzmischung darüber verteilen). Erdnüsse grob hacken und darüberstreuen.