

Rezept

Bunter Mini-Mozzarella

Ein Rezept von Bunter Mini-Mozzarella, am 17.06.2024

Zutaten

6-8 getrocknete Tomaten (pur oder in Öl eingelegt)

etwa 175 g Mini-Mozzarellabällchen (am besten echten Büffelmozzarella nehmen)

1 kleines Bund Basilikum

1 große rote Chilischote (wer mag)

Olivenöl zum Aufgießen

Twist-off-Gläser oder Einmachgläser (sterilisiert)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 400 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Tomaten in dünne Streifen schneiden. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und mit Küchenpapier abtupfen. Die Blätter entweder im Ganzen verwenden oder in feine Streifen schneiden. Die Chilischote waschen, entstielen und schräg in möglichst feine Ringe schneiden (wer es milder mag, entfernt vorher die Trennwände und Kerne).
2. Alle vorbereiteten Zutaten mit den Mozzarellabällchen in die Gläser schichten. Sind diese zur Hälfte gefüllt, bereits mit ein wenig Öl aufgießen und die Gläser leicht auf den Tisch stoßen, damit keine Luftbläschen im Öl eingeschlossen werden. Dann fertig einschichten und so viel Öl aufgießen, dass alles damit bedeckt ist. Gut verschließen und bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.