

Rezept

# Caprese-Häppchen

Ein Rezept von Caprese-Häppchen, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Packung Mini-Mozzarella-Kugeln (150 g)	Kräutersalz
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>1 EL</b> weißer Aceto balsamico
<b>18</b> Kirschtomaten	<b>18</b> Basilikumblättchen
Holzspießchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 18 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 25 kcal

## Zubereitung

1. Mozzarella abtropfen lassen und in eine flache Schüssel legen. Mit etwas Kräutersalz bestreuen, mit Olivenöl und Essig beträufeln. Mozarellakugeln einmal wenden, damit sie rundum mit Marinade benetzt sind. 5 Min. ziehen lassen.

---

2. Tomaten waschen. Basilikum waschen und trocken tupfen. Je 1 Tomate, 1 Mozarellakugel und 1 Basilikumblättchen auf einen Spieß stecken. Auf einer kleinen Platte anrichten.