

## Rezept

# Caprese-Häppchen

Ein Rezept von Caprese-Häppchen, am 08.12.2025

## 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. Mozzarellakugeln 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 Mozzarellakugel und 1 Basilikumblättchen auf einen Spieß stecken. Auf einer kleinen Platte anrichten.