

Rezept

# Cocktailtomaten mit Mozzarella

Ein Rezept von Cocktailtomaten mit Mozzarella, am 17.04.2024

## Zutaten

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

## 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.