

## Rezept

# Gefüllte Kirschtomaten mit Mozzarella

Ein Rezept von Gefüllte Kirschtomaten mit Mozzarella, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> Mini-Mozzarella-Kugeln (ca. 18 Stück)	<b>1 Bund</b> Minze
<b>50 g</b> geschälte Mandeln	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>1 TL</b> frisch gepresster Zitronensaft	<b>1 EL</b> frisch geriebener Parmesan
Salz	Pfeffer
<b>18</b> mittelgroße Kirschtomaten	2-3 Blätter Eisbergsalat

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

## Zubereitung

1. Den Mozzarella in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Ein Viertel davon in feuchtes Küchenpapier wickeln und beiseitelegen. Den Rest mit den Mandeln, dem Öl und dem Zitronensaft im Blitzhacker fein zerkleinern. Den Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
2. Die Kirschtomaten waschen. Jeweils oben eine Kappe abschneiden, die Tomaten mit einem Kugelausstecher aushöhlen und umgedreht auf Küchenpapier setzen und abtropfen lassen.
3. Den Salat waschen, abtrocknen, in feine Streifen schneiden und eine kleine flache Form damit auslegen (sieht hübsch aus und die gefüllten Tomaten haben auf dieser Unterlage später Halt).
4. Die Tomaten mit dem Minze-Pesto füllen und je eine Mozzarella-Kugel hineinstecken. Die Tomaten dicht an dicht in die Form setzen und mit Klarsichtfolie abgedeckt kalt stellen.
5. Kurz vor dem Servieren die übrige Minze fein schneiden. Die Mozzarella-Kugeln leicht salzen und die Minze darüberstreuen.