

Rezept

Gemischte Käsespieße

Ein Rezept von Gemischte Käsespieße, am 19.04.2024

Zutaten

8	Physalis	8	rote Weintrauben
8	Cocktailtomaten	8	getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
8 Blätter	Basilikum	8	Mini-Mozzarella-Kugeln
150 g	Gouda (am Stück)	150 g	fester Ziegenkäse (am Stück)
8	schwarze Oliven (ohne Stein)	40	kleine Holz- oder Plastikspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Die Physalis von ihren Hüllen befreien und waschen. Weintrauben und Cocktailtomaten ebenfalls waschen. Alles mit Küchenpapier trocken tupfen. Eingelegte Tomaten abtropfen lassen. Das Basilikum waschen und trocken tupfen.
2. Mozzarella abtropfen lassen. Die übrigen Käsesorten entrinden und in je 16 gleich große Würfel schneiden. Je 1 Basilikumblatt und 1 Cocktailtomate mit dem Mozzarella auf Holz- oder bunte Plastikspieße stecken. Je 1 Physalis oder Weintraube mit dem Gouda aufspießen. Je 1 Olive oder getrocknete Tomate mit dem Ziegenkäse aufspießen. Die Spießchen auf einer Platte anrichten.