

Rezept

Käse-Tomaten-Spießchen

Ein Rezept von Käse-Tomaten-Spießchen, am 09.06.2026

Zutaten

- | | | | |
|------|-----------------------------------|---|------------------------------------|
| 4 | Kirschtomaten | 4 | kleine Mozzarellakugeln (ca. 80 g) |
| 60 g | Edamer (30 % Fett i.Tr.) am Stück | 8 | Basilikumblättchen |
| 2 | Holz- oder Metallspieße | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 PERSON | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und trockenreiben. Die Mozzarellakugeln abtropfen lassen und den Edamer in 4 möglichst gleich große Würfel schneiden.
-
2. Abwechselnd Mozzarella, Tomaten, Basilikumblättchen und Edamer auf die Spieße stecken.