

Rezept

# Käse-Tomaten-Spießchen

Ein Rezept von Käse-Tomaten-Spießchen, am 20.04.2024

## 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.