

Rezept

Kirschtomaten mit Mozzarellacreme

Ein Rezept von Kirschtomaten mit Mozzarellacreme, am 23.04.2024

Zutaten

125 g Mozzarella	1 Bund Basilikum
50 g Ricotta oder Doppelrahm-Frischkäse	3 EL weißer Aceto balsamico
3 EL aromatisches Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer	25 nicht zu kleine Kirschtomaten (ca. 500 g; oder ganz kleine Eiertomaten)
3 EL Pinienkerne	

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Mozzarella raspeln. Basilikum waschen, trockenschütteln und fein hacken. Beides mit Ricotta, Essig und Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben.
2. Die Tomaten waschen und abtrocknen. An der dem Stielansatz gegenüber liegenden runden Seite eine Scheibe abschneiden, die Tomaten ein wenig aushöhlen.
3. Die Creme in die Tomaten spritzen. Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Zum Garnieren der Tomaten verwenden.