

Rezept

Mini-Fliegenpilze

Ein Rezept von Mini-Fliegenpilze, am 26.04.2024

Zutaten

7 Kirschtomaten	14 Blätter	Basilikum
14 Mini-Mozzarellakugeln	2 TL	Mayonnaise
Außerdem:		
14 Zahnstocher	1 Stück	Blumensteckschaum
kleiner Pinsel oder Wattestäbchen		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 14 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal, 3 g F, 1 g EW

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, mit einem scharfen Messer quer halbieren und die Kerne mit einem kleinen Löffel vorsichtig entfernen. Die Basilikumblätter waschen und trocken tupfen. Die Mozzarellakugeln gründlich abtropfen lassen.
2. Für die Fliegenpilze jeweils 1 Mozzarellakugel so mit 1 Tomatenhälfte bedecken, dass die Tomate wie ein Hut auf dem Mozzarella sitzt. Dann von unten einen Zahnstocher durch Käse und Tomate schieben, dabei sollte die Spitze oben nicht aus der Tomate herauskommen.
3. Anschließend jeweils 1 Basilikumblatt mit der Außenseite nach oben von unten auf den Zahnstocher schieben, sodass der Käse unten vom Blatt begrenzt wird bzw. auf dem Blatt steht. Den Mini-Pilz auf den Blumensteckschaum spießen.
4. Die Mayonnaise in eine kleine Schale füllen und mit einem kleinen Pinsel oder einem Wattestäbchen jeweils einige Fliegenpilzpunkte auf die Tomatenkappen malen. Auf diese Weise die restlichen Fliegenpilze herstellen.