

## Rezept

# Mozzarella-Tomaten-Spieße

Ein Rezept von Mozzarella-Tomaten-Spieße, am 19.04.2024

## Zutaten

je 1/2 Bund Rucola und Petersilie	<b>30 g</b> Pistazien
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>30 g</b> Parmesan, frisch gerieben
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
<b>24</b> Mini-Mozzarellakugeln (2 × 125 g)	<b>16</b> Kirschtomaten
<b>8</b> lange Holzspieße	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 8 SPIESSE | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Rucola und Petersilie waschen und trockenschütteln, grobe Stiele entfernen. Die Kräuter mit Pistazien, Öl und Parmesan im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Das Pesto mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
2. Die Mozzarellakugeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Kugeln mit dem Pesto in eine Kunststoffdose mit Deckel geben und diese kräftig rütteln, bis die Mozzarellakugeln mit dem Pesto umhüllt sind. Im Kühlschrank 4 Std. marinieren.
3. Die Kirschtomaten waschen. Je 3 Mozzarellakugeln und 2 Kirschtomaten abwechselnd auf die langen Holzspieße stecken.