

Rezept

Mozzarella-Tomaten-Spieße

Ein Rezept von Mozzarella-Tomaten-Spieße, am 11.12.2024

Zutaten

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