

Rezept

# Tomaten und Mozzarella in Öl

Ein Rezept von Tomaten und Mozzarella in Öl, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> Kirschtomaten	<b>500 g</b> Mini-Mozzarella-Kugeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2 kleine</b> rote Chilischoten
<b>2-3 Zweige</b> Thymian	<b>2 Zweige</b> Rosmarin
<b>ca. 500 ml</b> gutes Olivenöl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 2 WECKGLÄSER À 750 ML INHALT (MIT 2 GUMMIRINGEN UND 4 KLAMMERN) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 975 kcal

## Zubereitung

1. Tomaten 15-20 Sek. in kochendes Wasser geben, herausnehmen, sofort in eiskaltem Wasser abschrecken und häuten. Käse abtropfen lassen. Knoblauch schälen und halbieren. Chilischoten längs halbieren, entkernen und waschen. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln.

---

2. Tomaten, Käse, Knoblauch, Chilihälften und Kräuter mischen und in die heiß ausgespülten Gläser geben. Öl darübergießen, bis alles bedeckt ist. Gläser verschließen. Dafür je einen Gummiring auf die Innenseite des Deckels legen. Den Deckel auflegen und mit Klammern sichern. An einem kühlen und dunklen Ort mindestens 2 Tage marinieren lassen. Passen zu Blattsalat, zu Nudeln oder auf den Antipastiteller.