

Mozzarella-Caprese-Spieße

- **Küche:** Italienisch
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Italienische Fingerfood, einfach unverzichtbar

Zutaten

- 450 g Mozzarella Kugeln
- 10 Scheiben Parmaschinken
- 75 g Fenchelsalami à 25 g
- 60 gelbe Kirschtomaten, gewaschen, ohne Blüte
- 60 rote Kirschtomaten, gewaschen, ohne Blüte
- 1 Bündchen oder 2 Töpfchen frischer Basilikum, gezupft
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL grobes Meersalz, grober Pfeffer aus der Mühle
- Holzspieße

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schinken und Salami Scheiben zuschneiden, längs halbieren.

Schritt2

Jeweils ein Viertel der Mozzarella Kugeln mit dem zu geschnittenen Parmaschinken und Fenchelsalami umwickeln, die Kirschtomaten in Basilikum Blättchen hüllen.

Schritt3

Die Holzspieße etwas kürzen und mit einer Mozzarella Kugel beginnen Mit 2 Tomaten (Rot-gelb) und den Schinken- und Salami Mozzarella Kugeln fortfahren; hinten wieder mit einer Mozzarella Kugel enden.

Schritt4

Mit groben Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufelt zu Tisch geben.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** einfach, unverzichtbar

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mozzarella-caprese-spiesse/>