

Marinierte Mozzarella-Tomaten Spieße



- **Küche:**Italienisch
- **Gang:**Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Mozzarella-Tomaten Spieße eignen sich wunderbar als frischer Partysnack oder aber auch einfach für zwischendurch. Das Chili-Knoblauch-Dressing verleiht den Spießen den besonderen würzigen Pfiff. Als edle Variante benutzen Sie gern Büffelmozzarella. Dieser ist feiner im Geschmack und punktet mit seiner cremigen Konsistenz. Mit nur 5 Minuten Vorbereitungszeit ist der frische Mozzarella-Tomatenspieß ein unschlagbarer Leckerbissen. Wie auf dem Foto zu erkennen, macht der Spieß garniert mit Basilikumblättern und Balsamico-Muster auch optisch viel her!

Zutaten

- Kleine Kirschtomaten
- Kleine Mozzarella Kügelchen
- Etwas frischer Basilikum
- Etwas Chili Schote, fein gewürfelt
- Frischer Knoblauch, fein gewürfelt
- Etwas Olivenöl
- Etwas Balsamico
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Jeweils 2 Mozzarella Kügelchen und zwei kleine Kirschtomaten abwechselnd mit 3 Basilikumblätter auf einen Spieß / Zahnstocher stecken.

Schritt2

Den fein gewürfelten Knoblauch, Chili Schote, etwas Balsamico, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Olivenöl zu einem pikanten Dressing mischen und die Spießchen damit marinieren.

Rezeptart: Fingerfood, Grillrezepte, Kalte Vorspeisen, Marinaden, Partyrezepte, Salate zum Grillen, Vegan, Vegetarisch, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen **Tags:** basilikum, mozzarella, spieße, Tomate **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mozzarella-tomaten-spieesse/>