

TAPAS – TOMATE-MOZZARELLA SPIEßCHEN

TAPAS – TOMATE-MOZZARELLA SPIEßCHEN

Manchmal kann es so einfach sein. Zum Pokerabend gab es Fingerfood und ich hatte Pflaumen im Speckmantel, Nachos mit Käse und Chicken-Nuggets, Guacamole und Sour Cream Dip gezaubert. Bei den Tomate-Mozzarella Spießchen habe ich etwas überlegt – mögen die Kerle das? Sie mochten! Nach anfänglichem Zögern waren die Spießchen auf einmal ruck-zuck vergriffen. Perfekt zum Snacken.



ZUTATEN FÜR 20 SPIEßCHEN:

20 kleine Mozzarella Bällchen (ca. 250g)

20 Snack-Tomaten oder Kirschtomaten

einige Blätter Basilikum

Holzzahnstocher

1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Die Spieße sind schnell gemacht. Ich stecke auf jeden Zahnstocher ein Mozzarellabällchen und eine Tomate. Das Basilikum verteile ich locker zwischen den Spießen im Schälchen. Dann gebe ich eine kleine Prise Salz über die Spieße.

Auf Essig und Öl verzichte ich – diese kleinen Tapas sollen als Fingerfood genascht werden und die Essig-Öl Kombination würde nur tropfen. So schmeckt die Kombination wunderbar frisch und das intensive Aroma der kleinen Tomaten kommt perfekt zur Geltung.

Greift zu!

