

# TAPAS – GARNELEN-TOMATE-MOZZARELLA SPIEßE

## Tapas – Garnelen-Tomate-Mozzarella Spieße

Auf meinem letzten Tapas-Buffer ist mal wieder ein bunter Mix zusammen gekommen. Mit dabei waren auch diese leckeren, kleinen Spieße. Ich habe dafür die Garnelen vorher in Knoblauch und Gewürzöl mariniert – das hat sich in jedem Fall gelohnt! Die Tomaten stellen übrigens meine kleine, aber feine Balkonernte dar...



### Zutaten für 20 Spieße:

1 Box Eismeer-Garnelen (ca. 80-100g)

20 kleine Cocktailtomaten / Kirschtomaten

20 Mini-Mozzarella Bällchen oder auch schwarze Oliven

Holz- oder Bambusspieße

1 EL Gewürzöl (oder Olivenöl)

2 kleine Knoblauchzehen

Salz & Pfeffer

### Zubereitung:

Ich spüle die Garnelen kurz unter fließendem Wasser ab und lasse sie auf etwas Küchenpapier abtropfen. Dann kommen sie mit dem Gewürzöl in ein kleines Schälchen. Den Knoblauch pressen und unterheben, mit Pfeffer und Salz würzen. So lasse ich die Garnelen 30 Minuten marinieren.



Dann kommen sie für 1 Minute in eine heiße Pfanne ohne zusätzliches Öl. Gut rühren und wenden damit nix anbrennt und die Garnelen zurück in die Schüssel geben.

Jetzt spieße ich abwechselnd 1 Garnele, 1 Mini-Tomate und 1 Mozzarella-Bällchen auf. Zum Ende hin gehen mir die Mozzarella-Bällchen aus und ich nehme für die letzten Spieße schwarze Oliven. Schmeckt genau so gut.

In einem Schälchen anrichten und das restliche Knoblauchöl über den Spießen verteilen.

Als Vorspeise oder auf dem Buffet servieren.

Fertig!

