



Die leichte Vorspeise

Gefüllte Cherrytomaten mit Mozzarella

Zutaten

125 g Mozzarella Bambini Pfeffer und Salz
200 g Cherrytomaten Knoblauch
1 EL Balsamico Vinaigrette Basilikum Blätter

Zubereitung

Mozzarella Bambini abtropfen lassen und in eine Salatschüssel füllen. Balsamico Vinaigrette darüber verteilen und mit Pfeffer, Salz und durchgepresstem Knoblauch würzen. Vom Basilikum möglichst kleine Blätter für die Dekoration beiseite legen. Restliches Basilikum in sehr feine Streifen schneiden und mit dem Mozzarella mischen. Von kleinen Cherrytomaten einen Deckel ausschneiden und die Kerne vorsichtig mit einem kleinen Espressolöffel oder Mokkalöffel herauslösen.

Je eine Kugel Mozzarella in die Cherrytomate stecken.

Gefüllte Cherrytomaten mit Mozzarella kurz vor dem Servieren mit frischem Basilikum dekorieren.