

Tomate-Mozzarella-Spieße

Klein. Fruchtig. Und mit einem Happs vernascht. Obwohl super einfach gemacht, sind Tomate-Mozzarella-Spieße bereits meist als erstes vergriffen. Denn diese kleinen Appetit-Häppchen mag einfach jeder. Ob Geburtstagsbuffet, Picknick oder Grillparty: Tomate-Mozzarella-Spieße gehören als Fingerfood einfach dazu! Wer es besonders raffiniert mag, kann dazu übrigens auch eine Vinaigrette oder [Basilikum-Pesto](#) reichen.



Tomate-Mozzarella-Spieße | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (16 Zahnstocher oder 8 Spieße): Circa 400 Gramm
Cocktailtomaten | 125 Gramm Mini-Mozzarella | 16 Blatt
Basilikum



Tomate-Mozzarella-Spieße | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (2 Minuten): 1. Tomaten waschen und abtrocknen. 2. Mozzarella abtropfen lassen. 3. Entweder jeweils zwei Cocktailtomaten, einen Mini-Mozzarella und ein Blatt Basilikum auf einen Zahnstocher spießen oder für einen Spieß vier Cocktailtomaten, zwei Mini-Mozzarella und zwei Basilikumblätter aufspießen. 4. Direkt servieren oder bis zum Servieren kühl stellen.

Dazu passt hervorragend: [Basilikum-Pesto](#)! Jetzt noch mehr [Fingerfood](#), feine [Amuse-Gueules](#) und mehr [Rezepte mit Mozzarella](#) entdecken!

Nährwerte/Spieß: 47 Kalorien | 3 Gramm Fett | 1,7 Gramm Kohlenhydrate | 3,4 Gramm Eiweiß