Tomate-Mozzarella-Sticks mit Honig-Rosmarin-Vinaigrette



Zutaten

- 12 Cherrytomaten
- 2 Kugeln Mozzarella
- 12 Blätter Basilikum
- 12 kleine Holz-Sticks

Zutaten Honig-Rosmarin-Vinaigrette

- 2 EL Natives Olivenöl
- ½ TL Balsamico-Essig
- ½ TL Limettensaft
- ½ TL Honig
- ½ TL gehackter Rosmarin
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Mozzarella-Kugeln jeweils in sechs gleich große Stücke teilen.
- Cherry-Tomaten abwechselnd mit dem Mozzarella und den Basilikum-Blättern auf die Spieße stecken.
- Aus Olivenöl, Honig, Balsamico-Essig, Limettensaft, gehackter Rosmarin, Salz und Pfeffer aus der Mühle mit dem Schneebesen zu einer Vinaigrette verrühren.
- Die Tomate-Mozzarella-Sticks auf zwei Tellern anrichten und mit der Honig-Rosmarin-Vinaigrette beträufeln.

Portionsgröße: 2 Personen
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 0 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©