



Paradeiser- Mozzarella-Spießchen

02

Zutaten

- 8 Dattel-Paradeiser
- 1 Becher Mini-Mozzarella
- 8 Basilikumblätter
- Salz
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 2 Scheiben Vollkornbrot



Paradeiser



Mini-Mozzarella



Basilikum



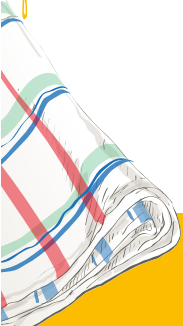
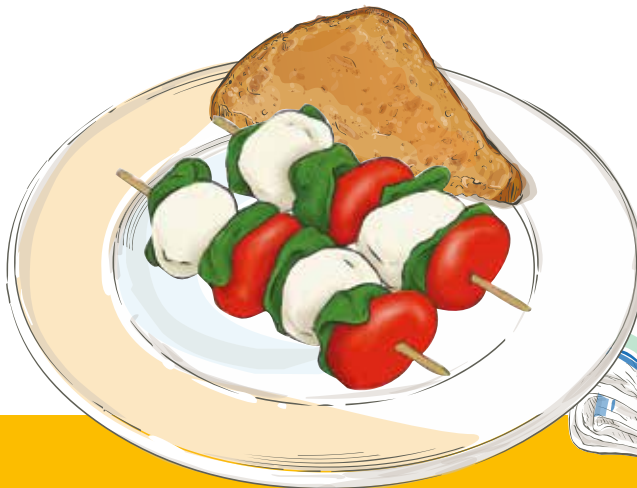
Olivenöl



Vollkornbrot

Zubereitung

1. Paradeiser waschen und abtrocknen.
2. Paradeiser, Mozzarella und Basilikumblätter abwechselnd auf die Spieße stecken.
3. Mit Salz würzen und mit Olivenöl beträufeln.
4. Brotscheiben zu den Spießen servieren.



Aufgespießt!

Vom Spieß zu essen, ist manchmal sehr lustig. Steck deine Lieblingszutaten nach Lust und Laune auf Spieße. Geeignet sind z. B. Brotwürfel, Melonenstücke, Käsewürfel, Paprika- und Gurkenstücke, Radieschen oder große Trauben.

02



Du kannst die reifen Paradieser ausmalen ...