Tomaten-Mozzarella-Spieße

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Cherrytomaten	500 g
Mini Mozzarellakugeln	250 g
Basilikum, frisch	10 g
Olivenöl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Bauernmildes Brot	4 Scheiben

Zubereitung

Küchenutensilien

Spieße

1. Tomaten waschen und Mozzarella abgießen. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.

2. Tomaten, Mozzarella und Basilikum abwechselnd auf Schaschlikspieße spießen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Mit Brot zusammen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	393 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	18 g