

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

WASSERMELONEN MOZZARELLA SPIESSCHEN MIT OLIVEN UND RADIESCHEN

ZUTATEN:

200-300 g	Wassermelone, in Würfel
6-12 Stk.	Radiesli klein, oder halbiert
etwas	Estragon
12-24 Stk.	Oliven, schwarz z.B. Kalamata Oliven
200 g	Mozzarella Mini
4 EL	Olivenöl
etwas	Pfeffer, Fleur de Sel
kleine	Bambus-Spiesschen

ZUBEREITUNG

Die Wassermelone grob würfeln. Die Radieschen waschen und entweder halbieren oder ganze dekorativ einschneiden. Die Estragonblätter kurz abwaschen und trocken tupfen.

Die Melonenwürfel, Mozzarellakugeln und Oliven abwechselnd auf Spiesschen stecken. Mit Olivenöl beträufeln. Mit Pfeffer und Fleur de Sel würzen. Im Kühlschrank kühl stellen.