



Fruchtige Spieße mit *Mini-Mozzarella*

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 15 MINUTEN

ZUTATEN FÜR CA. 4 PORTIONEN

- 300 g Kirschtomaten • 1 feste, reife Mango
- 125 g Kapstachelbeeren (Physalis) • 2 Pck. Mini-Mozzarella (250 g) • 1 kleines Bund Basilikum
- lange Holzspieße • Salz (nach Belieben)

1 Die Tomaten waschen und trocken tupfen. Die Mango schälen. Das Fruchtfleisch vom Kern schneiden, dann in Stücke. Die Physalis von den Hüllblättern befreien, waschen und trocken tupfen.

2 Die Mozzarella-Kugeln abgießen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Basilikum waschen, die Blätter abzupfen und ebenfalls trocken tupfen. Alle Zutaten bunt gemischt auf Spieße stecken und zum Mitnehmen in eine verschließbare Dose geben. Zum Verzehr mit etwas Salz bestreuen.