

Marienkäfer Caprese

(Die Winzlinge – Operation Zuckerdose, F/B 2013)



Zutaten für 6 Marienkäfer:
1 Pkg. Mozzarella
6 Cocktailtomaten
6 Oliven (schwarz, ohne Kern)
6 Blatt Basilikum



Rezept und Foto von ichkoche.at

Zubereitung:

1. Für Marienkäfer Caprese zunächst den Mozzarella abtropfen lassen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.
2. Auf der Seite des Strunks die Cocktailtomaten abschneiden, sodass sich eine gerade Schnittfläche ergibt. Auf die Schnittfläche legen und auf einer Seite abschneiden (für den Kopf). Gegenüber von der abgeflachten Stelle bis zur Mitte einschneiden (damit sich Flügel ergeben).
3. Die Oliven der Länge nach halbieren. Von einer Hälfte der Länge nach etwas wegschneiden, damit die Olive abgeflacht wird. Die zweite Hälfte in kleine Punkte schneiden.
4. Zum Zusammensetzen zuerst eine Mozzarella-Scheibe auflegen. Darauf ein Blatt Basilikum legen. Eine Cocktailtomate mit der Schnittfläche nach unten darauf setzen. An die abgeflachte Seite eine Olivenhälfte hinlegen (für den Kopf des Marienkäfers). Die kleinen Olivenpunkte vorsichtig auf die Flügel legen. Gutes Gelingen!

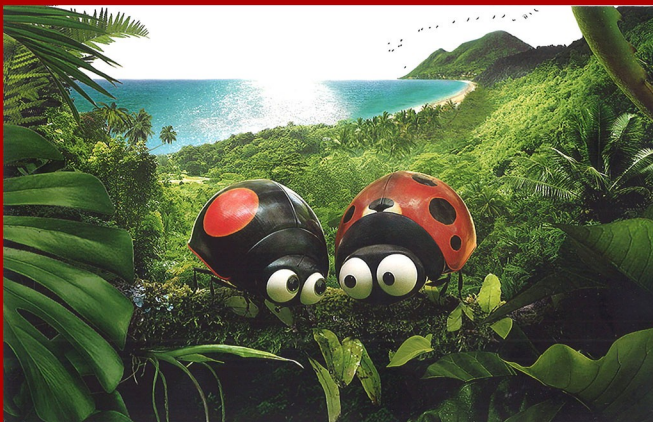


Foto: © Einhorn Film