

Cocktail mit Bambini Mozzarella Mini -Kirschtomatenstick und Tomatensugo





Bis 15 Min. Einj



Zubereitung

Für die Sticks

1. Bambini Mozzarella Mini von GOLDSTEIG mit den Kirschtomaten auf die Spieße stecken.

Für das Tomatensugo

- 1. Tomatenmark im Topf anrösten, bis es braun ist.
- 2. Mit Fleischbrühe, Tomatenpüree ablöschen und aufkochen.
- 3. Mit den Gewürzen abschmecken und pürieren.

Für den Salz-Rand

- 1. Etwas Eiweiß pürieren und mit einem Pinsel die obere Kante leicht einpinseln und in das grobe Steinsalz tauchen.
- 2. Das Glas mit dem Tomatensugo, Deko und den Sticks garnieren.

Zutaten



Für 4 Personen:

- 8 Stück Holzspieße 10 cm lang
- 1 Packung GOLDSTEIG Bambini Mozzarella Mini
- Kleine Kirschtomaten für die Sticks
- 500 ml pasteurisierte Tomaten
- 50g Tomatenmark
- 100 ml Fleischbrühe
- Steinsalz, Pfeffer, Zucker, Oregano und Knoblauchpüree

Deko:

- Radieschen
- Lauchgrün

Für den Glas-Salz-Rand:

- Etwas Eiweiß
- grobes Steinsalz





Oops, an error occurred! Code: 20251214132130b8d5e7fc