Cocktail mit Bambini Mozzarella Mini - Kirschtomatenstick und Tomatensugo

Bis 15 Min. *Einfach*

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