



„Eine komische Oper ...“

## Finger-Food

### Kleine Mozzarella-Spieße

**Zutaten:** Mini Mozzarella, Basilikum, Kirschtomaten, Gelbe Paprika, Salatgurke, Holzspieße, rote Zwiebel, Knoblauch, Oregano, Öl, Salz, Pfeffer, Zitrone

Geschirr: 1 Schneidebrett, 1 Messer, 1 Schüssel, 1 Teller,

Mozzarella gut abtropfen lassen, Tomaten halbieren, Paprika in ca. 1cm große Würfel schneiden, ebenso die Gurke . Alles abwechselnd auf die Spieße stecken.

Zwiebeln und Knoblauch ganz fein würfeln. Öl mit Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch mischen und mit Salz, Pfeffer, Zitrone (wenn vorhanden Schale, abgerieben) abschmecken

Spieße leicht salzen und pfeffern und in die Marinade legen, ca. 1 Stunde ziehen lassen. Gut abtropfen und auf einem Teller hübsch anrichten.

Dazu paßt Ciabattabrot oder Fladenbrot



Die Ernährungs- Projekte  
und Arbeitsgemeinschaften werden gefördert von Get  
..das Netzwerk für Nachhaltigkeit und respektvollen Umgang  
mit Lebensmitteln in Taufkirchen (Vils) und Umgebung  
[www.gemeinsamtafeln.jimdo.com](http://www.gemeinsamtafeln.jimdo.com)