



Genießen

Stefanie Biedermann

Donnerstag, 31.07.2025

Eingelegte Mini-Mozzarella-Kugeln

Für 2 Portionen

Zutaten:

250g Mozzarella-Kugeln
25g getrocknete Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 TL getrockneter Oregano
1 TL italienische Kräuter
1 Handvoll Basilikum
6 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Den Knoblauch abziehen und hacken.
2. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden.
3. Alle Zutaten in ein Glas oder eine verschließbare Schüssel geben. Gut vermengen. Am besten für ein paar Stunden oder über Nacht zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen.

Stefanies Tipp: Die Kugeln 30-45 Minuten vorm Essen aus dem Kühlschrank nehmen! Dazu passt Weißbrot und frische Tomaten.