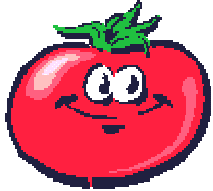


## „Meli und die gute Küche“

### Rezept Nr 10: „Tomaten-Mozarella-Spieße“



Zutaten: 250 g Cherrytomaten  
2 Packungen Mozarellakugeln  
1 Packung roher Schinken  
1 Bund Basilikum  
Balsamicocrema

\*\*\*\*\*

Die Tomaten waschen und halbieren, anschließend 1 Tomatenhälfte, dazu 1 Kugel Mozzarella, 1 Blatt Basilikum, 1 Stück Schinken aufspießen, den Abschluss des Spießes bildet die andere Hälfte der Tomate.

Über die hergestellten Spieße wird nun nur noch die Balsamicocrema geträufelt.

Ein wahrhaft leichter und leckerer Genuss!

Guten Appetit!

...und danach etwas Training im



MEDI FITNESS