

## Tomate-Mozarella-Marienkäfer



### Zutaten für 10 Stück:

- 5 kleine Tomaten
- 10 große Basilikumblätter mit Stiel
- 250 g Mozzarella
- 5 schwarze Oliven (ohne Stein)
- 1 TL Balsamico-Creme
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Die Tomaten waschen, halbieren und am Stielansatz einen kleinen Keil herausschneiden. An der gegenüberliegenden Seite etwas abschneiden, um später den Kopf anzulegen. Basilikumblätter waschen und den Stiel halbieren, diese dienen als Fühler des Marienkäfers.

Mozzarella in 10 Scheiben schneiden und eine Platte damit auslegen. Olivenöl mit Salz und Pfeffer würzen und die Scheiben damit bestreichen. Jeweils mit einem Basilikumblatt belegen. Die Stiele anlegen. Die Tomatenhälften als Körper darauflegen, das abgeschnittene Ende ist die Kopfseite.

Oliven halbieren oder vierteln und an die Tomatenkopfseite legen, die Fühler sollten sichtbar bleiben. Balsamico-Creme mit einem Holzspießchen als Punkte auf die Tomaten setzen.

Rezept: Elisabeth Ahlbrand, Foto: Kirstin Oelgemöller