



## Mozzarella-Spiessli



**Vor- und zubereiten:** ca. 15 Min.  
Ergibt ca. 16 Stück

½ **Melone** (z. B. Charentais),  
entkernt, Kugeln  
ausgestochen, halbiert

**6 Radiesli**, in ca. 5 mm  
dicken Scheiben

**1 Becher Galbani Mozzarella  
al latte di Bufala  
Mini** (ca. 150 g),  
abgetropft, halbiert

**16 Holzspiesschen**

½ EL **Limettensaft**

1 EL **Olivenöl**

½ EL **Pfefferminze**,  
fein geschnitten

½ EL **Thymian**,  
fein geschnitten

¼ TL **Fleur de Sel**

wenig **Pfeffer**

**1** — Melone, Radiesli und Mozzarella abwechselungsweise an die Spiesschen stecken.

**2** — Limettensaft, Öl, Pfefferminze und Thymian verrüh-

ren, würzen, über die Spiessli träufeln.

**Lässt sich vorbereiten:** Spiessli und Sauce ca. ½ Tag im Voraus zubereiten, separat zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

**Stück:** 42 kcal, F 3 g, Kh 1 g, E 2 g

### Info



Mit ihrem einzigartigen Geschmack und ihrer praktischen Form geben die **Mini Mozzarella al latte di Bufala von Galbani** sommerlichen Salaten, Snacks, Häppchen oder Buffets das gewisse Extra. Dank der bewährten Galbani Büffelmozzarella-Rezeptur bestechen sie mit ihrem fein aromatischen Geschmack und der besonders zarten Textur, die auf der Zunge zergeht. Authentischer italienischer Hochgenuss!