

# Kochclub Amuse Gueules

Rezepte vom 12. August 2009

## Caprese

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

150 g Mozzarella di Bufala  
100 g Mascarpone  
1/2 dl Vollrahm  
125 g Cherrytomaten am Zweig  
1 KL Olivenöl  
Salz



### Zubereitung:

Mozzarella klein schneiden und mit dem Mascarpone und dem Rahm pürieren, mit Salz abschmecken. Cherrytomaten klein würfeln, mit dem Olivenöl zusammen pürieren, mit Salz abschmecken und passieren. Mozzarella in die Gläser verteilen und mit der Tomatensauce bedecken.