



Salami Rosen Spieße mit Oliven

Salami Rosen Spieße mit Oliven

36 kleine Scheiben Salami (3 pro Rose)

24 kleine Mozzarella Kugeln

1 Bündel frisches Basilikum

1 Dose Ibero Geschwärzte Hojiblanca-Oliven entsteint

12 Holzspieße oder Zahnstocher

Nach Belieben Leverno Crema all`Aceto Balsamico di Modena

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Personen

Salami Rosen Spieße mit Oliven

1.

Für die Salami Rosen drei Salami-Scheiben überlappend auflegen. Quer in der Hälfte nach oben falten, damit die Blütenblätter Volumen bekommen. Von der Seite aufrollen, sodass eine kleine Rose entsteht, die auf den Spieß gesteckt werden kann.

Die Reihenfolge auf jedem Spieß (von unten nach oben), um die „Blumenoptik“ zu erzielen: 1. Olive 2. Mozzarella Kugel 3. Basilikumblatt 4. Salami-Rose 5. Basilikumblatt

6. Mozzarella Kugel 7. Olive

Spieße flach auf einem Teller anordnen. Optional
Balsamico-Creme leicht darüber träufeln.