



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Personen

Antipasti-Spieße

Antipasti-Spieße

Nach Belieben kleine Holzspieße

1 Glas Ibero Grüne Hojiblanca Oliven mit Paprikapaste

1 Packung kleine Mozzarella Kugeln

1 Packung Käsewürfel

1 Packung Salami Scheiben

1 Packung Chorizo Salami Scheiben

1 Glas Gewürzgurken

150 g Cherrytomaten

1 Packung Liakada Kalamata Oliven entsteint

1 Dose Ibero Artischocken Herzen geviertelt

Etwas Frischer Basilikum

Antipasti-Spieße

1.

Die Antipasti-Spieße können nach Belieben gestaltet werden. Einfach die jeweiligen Zutaten nacheinander auf einen Holzspieß aufspießen.

Unsere zwei Varianten:

1. Erst eine Olive mit Paprikapaste aufspießen, dann eine Salamischeibe zu einem Dreieck gefaltet, einen Käsewürfel, eine Chorizo Salamischeibe zu einem Dreieck gefaltet, ein Stück einer Gewürzgurke und zum Schluss ein gevierteltes Artischockenherz.

2. Erst eine Cherrytomate aufspießen, dann ein Basilikumblatt, eine Salamischeibe zu einem Dreieck gefaltet, eine Mozzarella Kugel, eine Chorizo Salamischeibe zu einem Dreieck gefaltet und zum Schluss eine Kalamata Olive.

Die Antipasti-Spieße auf einen großen Teller oder eine Servierplatte legen.