



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Fingerfood Platte

Fingerfood Platte

1 Glas Liakada Olivenpaste aus Kalamata-Oliven

1 Glas Don Enrico Jalapeño Cheddar Dip

1 Packung Datteln

Etwas Speck

1 Glas Ibero Grüne Hojiblanca Oliven mit Knoblauch

4 Paprika

1 Glas Leverno Tomaten getrocknet in Streifen ohne Öl

1 Baguette

1 Packung Liakada Pfefferschoten mild eingelegt

Nach Belieben Sonstiges (z. b. Cocktailltomaten,
Salzbrezeln, Brotchips, etc.)

Fingerfood Platte

1.

Dips in kleine Schälchen geben.

Datteln in etwas Speck einwickeln und die Oliven, getrockneten Tomaten und Pfefferschoten abtropfen lassen.

Baguette aufbacken und in Scheiben schneiden.

Die Paprikas in Streifen schneiden und alles schön anrichten.