

Apéro-Spiessli von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Spiesse

30 g Cherry-Tomaten	g= STK
30 g Mozzarella	Bällchen g=STK
2 cl Balsamico-Essig	
1.0 Stück Melonen	Honigmelone
200 g Rohschinken	
20 g Basilikum	

Spiesse halbieren

Cherry-Mozzi: Cherry Tomaten waschen, abwechslungsweise Tomate und Mozzi aufspiesen. Am Ende des Spiesses ein kleines oder halbes Basilikumblatt hinzufügen. Spiesse mit wenig Balsamico und wenig Salz verfeinern.

Melonen-Schinken: Melone rüsten und in kleine Würfel schneiden. Rohschinken in Streifen schneiden und Streifen aufrollen. Abwechslungsweise Melone und Schinken auf Spiesse aufspiesen.