

Apéro-Spiessli von Florence Bühler

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Spiesse

150 g Cherry-Tomaten	g= STK
150 g Mozzarella	Bällchen g=STK
1.0 dl Balsamico-Essig	
5.0 Stück Melonen	Honigmelone
1.0 kg Rohschinken	
100 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.