

Weihnachtsbaum

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

100 g Montagnolo
100 g ROUGETTE Landkäse
100 g Fiorella di Tomino
100 g Kirschtomaten
50 g grüne Oliven
50 g schwarze Oliven
50 g getrocknete Aprikosen
100 g Mini-Mozzarella
1 Bund Rosmarin
Styropor-Kegel (20-25cm)
Zahnstocher
Aluminiumfolie



ZUBEREITUNG:

1. Kleine Vorbereitung: Kirschtomaten waschen und abtropfen lassen. Aprikosen halbieren. Montagnolo, ROUGETTE Landkäse und Fiorella di Tomino in kleine Würfel schneiden. Salamischeiben zusammenfalten und aufrollen.
2. Weihnachtsbaum anrichten: Styropor-Kegel mit Aluminiumfolie umwickeln. Kirschtomaten, Aprikosen, Mini-Mozzarella, Käsewürfel und Salami auf Zahnstocher aufspießen. Die Spieße in den Styropor-Kegel stecken (unten längere Spieße, oben kürzere Spieße). Die kleinen Lücken mit Rosmarin auffüllen. Den fertigen Weihnachtsbaum auf einem Teller platzieren und servieren.

Guten Appetit!

ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 10 Min.
Gesamtzeit: 30 Min.

Nährwertangaben pro Portion: 4406,0 KJ / 1063,4 kcal | E 33,3 | F 89,9 | KH 28,5