

Schon
probiert?



Antipasti-Kranz

tegut...

gute Lebensmittel

VORPEISE

SCHON PROBIERT?

Antipasti-Kranz

ZUTATEN für ca. 6 Portionen

300 g Mini-Mozzarellakugeln
 150 g Pfefferonen (mild, grün, Glas)
 150 g getrocknete Tomaten (Kühlregal)
 250 g Mini-Datteltomaten
 1 Mini-Romanasalat
 80 g Geflügel-Salami (hauchdünn
 geschnitten)

150 g Oliven-Trio (grüne &
 schwarze Oliven,
 Kühlregal)
 30 g Rosmarin

Außerdem:
 24 Holzspießchen (à ca. 12 cm),
 große Platte oder Holzbrett

- 1 Mozzarellakugeln, Pfefferonen abtropfen lassen, getrocknete Tomaten jeweils halbieren. Mini-Datteltomaten, Salat waschen, putzen, Salatblätter in ca. 5 cm große Stücke schneiden.
- 2 Alle Zutaten mit Geflügel-Salami und Oliven in bunter Mischung auf die Spieße stecken. Rosmarin waschen, trocknen, Stängel in 6–8 cm große Stücke schneiden. Spieße kranzförmig auf Platte oder Holzbrett anrichten, mit Rosmarin garnieren.

Schmeckt gut dazu: frisches Ciabatta-Brot

 **ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 30 Min.

TIPP AUS DER tegut... KOCHWERKSTATT

Gut vorbereitet

Unser aromatischer Antipasti-Kranz ist eine perfekte Vorspeise, wenn Gäste kommen, denn er lässt sich problemlos schon am Vortag zubereiten. Einfach abgedeckt in den Kühlschrank stellen und ca. 30 Min. vor dem Servieren wieder herausholen.

Gestaltung: tegut... gute Lebensmittel · tegut.com
 Fotografie: Sabrina Sue Daniels · sabrinasue – in love with food · sabrinasue.de
 Texte + Rezepte: Ines Teitge-Blaha · Foodjournalistin und Ökotrophologin



- toll für Gäste
- perfekt zu Sekt und Wein



Aromatischer Dreiklang

Einen besonderen mediterranen Genuss erleben Sie mit dem Oliven-Trio unserer Marke mit dem tegut... Reinheitsversprechen. Die Antipasti-Spezialität aus sonnenverwöhnten Kalamata-Oliven, grünen Chalkidiki- sowie leuchtend grünen Nocellara del Belice-Oliven ist köstlich mariniert mit Rosmarin und Thymian.



tegut...
Kochwerkstatt



Viele weitere tegut... Rezepte finden Sie hier.

tegut... Kundenbetreuung
0800 / 000 22 33

Mo.–Fr. 8–18 Uhr
 (kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)