

Antipasti-Kranz



#### **SCHON PROBIERT?**

# **Antipasti-Kranz**

ZUTATEN für ca. 6 Portionen



150 g Pfefferonen (mild, grün, Glas)

150 g getrocknete Tomaten (Kühlregal)

250 g Mini-Datteltomaten

1 Mini-Romanasalat

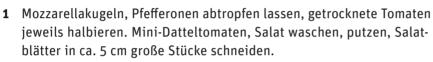
80 g Geflügel-Salami (hauchdünn geschnitten)

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

30 g Rosmarin

### Außerdem:

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



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.

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.

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





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)