



Mozzarella - Caprese - Spießchen mit Parmaschinken und Fenchelsalami

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Dürfen bei keiner Fingerfood fehlen.

Zutaten

- 20 kleine, gelbe Kirschtomaten
- 20 kleine, rote Kirschtomaten
- 10 Scheiben Parmaschinken ca. 50 g
- 5 Scheiben Fenchelsalami ca.25 g
- 150 g kleine Mozzarella Kugeln ca. 20 Stück
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL grobes Meersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Holzspieße

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mozzarella Kugeln abgießen, abtropfen lassen.

Schritt2

Den Schinken und die Fenchelsalami zuschneiden, die Tomaten waschen und die Blüte heraus schneiden, Basilikumblätter zupfen.

Schritt3

Die Mozzarella Kugeln mit dem Schinken und Salami umwickeln, abwechselnd in bunter Reihenfolge, mit Basilikum auf die Holzspieße stecken.. Spieße danach ev. etwas kürzen und

Schritt4

auf einer Platte anrichten und mit etwas Meersalz, frisch gemahlenem Pfeffer würzen, etwas gutes Olivenöl darüber tröpfeln.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** kirschtomaten, mozzarella, parmaschinken, salami **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mozzarella-caprese-spiesschen-mit-parmaschinken-und-fenchelsalami/>