

Antipasti-Spieße

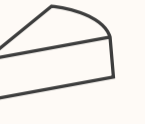
Schnapp' dir deine Familie und Freunde und hole dir mit den Antipasti-Spießen etwas Bella Italia zu dir nach Hause. Frische Zucchini, hauchfeiner Käse und aromatische Kirschtomaten: Leicht zubereitet werden die Antipasti immer ein Erfolg. Was nicht fehlen darf? Unsere Herta Finesse Putenbrust mit Honig.



75 Min



Mittel



Vier

Zutaten

TIERISCHE PRODUKTE

- 1 Packung Herta Finesse Putenbrust mit Honig
- 1 EL Honig
- 1 Packung hauchfein geschnittener Käse nach Wahl

OBST & GEMÜSE

- 3 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 10 Perlzwiebeln
- 1 Rispe Kirschtomaten

GEWÜRZE

- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- Salz
- Pfeffer

ÖL & ESSIG

- Olivenöl
- 2 EL Weißweinessig

Anleitung

1. SCHRITT

3 Zucchini längs in 3 mm dicke Scheiben schneiden.

2. SCHRITT

Etwas **Olivenöl** in der Pfanne erhitzen und die Zucchinischeiben mit **1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian** sowie der angedrückten **Knoblauchzehe** beidseitig anbraten.

3. SCHRITT

Auf ein Küchentuch legen. In derselben Pfanne **10 Perlzwiebeln** und **Kirschtomaten** anschwanken, bis sie aufplatzen.

4. SCHRITT

1 EL Honig dazugeben, mit **2 EL Weißweinessig** ablöschen und würzen. Alles in eine Schüssel geben und durchziehen lassen.

5. SCHRITT

Nach einer Stunde die Zutaten nacheinander auf die Spieße stecken.

6. SCHRITT

Im vorgewärmten Ofen bei 80°C Umluft ca. 5 Minuten kurz erwärmen und anrichten.

GUTEN APPETIT

Nährwerte pro Portion

Energie	773 kj / 184 kcal
Fett	8,6 g
Kohlenhydrate	11,0 g
Eiweiß	15,0 g