

# 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

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 Zucchinischnitten 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