



Snackspieße mit Käse

Party-Hits | Beilage | Snack

ZUTATEN

20 Schaschlik-/Holzspieße,
mind. 2 Packungen
Heinrichsthaler Käse-Snack
und eure Wunschzutaten:
1 Glas schwarze Oliven,
1 Glas grüne Oliven,
100g Cherry Tomaten,
1 Gurke
100 g getrocknete Tomaten
100g Cherrytomaten
frischen Basilikum
150g Landschinken,
1 Glas Feine Cornichons 190g
2 Gemüsezwiebeln,
1 rote und 1 gelbe Paprika
200g King Prawns,
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl,
1 EL Kräuter der Provence,
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

ca. 20 min

ZUBEREITUNG

Die gewünschten Zutaten auswählen. Gemüse waschen und falls nötig schälen. Bei der Auswahl von Garnelen diese als erstes vorbereiten. Ggf. Garnelen ausspülen, Darm entfernen. Schwänze nach Wunsch intakt lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und etwas Butter und nach Wunsch Knoblauch zugeben. Garnelen dazugeben und ca. 5-7 Minuten unter Rühren dünsten.

Das Gemüse in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Olivenöl, die Kräuter der Provence, etwas Salz und Pfeffer darüber geben, vermengen und kurz ziehen lassen. Die Oliven separat abtropfen lassen, getrocknete Tomaten ggf. nur halbieren. Nun mit dem Aufspießen beginnen: pro Spieß je einen Käsewürfel und verschiedene Zutaten, wie mariniertes Gemüse oder Oliven und ggf. Schinken aufspießen.

Variante 1: Käse, Oliven, Gurke und Tomaten

Variante 2: Käse mit getrockneten Tomaten

Variante 3: Käse, Tomate, Basilikum

Variante 4: Käse, Schinken und kleine Gewürzgurken

Variante 5: Käse, Zwiebel, Paprika

Variante 6: Käse und Garnele

Die fertigen Spieße auf einen Teller zum Servieren legen.

*greift
zu!*