



Geflügel Salami-Antipasti

2 Packung WIESENHOF Geflügel-Salami
Classico

1 kleine Aubergine

3-4 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

200 g Mozzarella

150 g Kirschtomaten

100 g fettarmer Frischkäse

2 EL Schmand

1 Knoblauchzehe

50 g Rucola

2-3 Stiele Basilikum

Grissinistangen

Oliven

Holzspieße

Schritt 1

Aubergine putzen, waschen und in Scheiben schneiden. In Olivenöl bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenpapier geben und abkühlen lassen.

Schritt 2

Mozzarella abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten waschen. Frischkäse und Schmand verrühren. Knoblauch schälen, durch die Knoblauchpresse drücken und unter die Frischkäsemasse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola putzen, waschen und gut abtropfen lassen oder trocken schleudern.

Schritt 3

Auberginenscheiben mit etwas Frischkäse bestreichen und mit Salami und Rucola belegen.

Schritt 4

Tomaten, Mozzarella und Salami abwechselnd auf Spieße stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 5

Auberginentaler, Spieße, Grissinistangen, Oliven und Basilikum anrichten