

Antipasti Spieße



ZUTATEN für 4 Personen:

*1 Packung Herta Finesse
Putenbrust mit Honig
3 Zucchini
Olivenöl
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe
Salz & Pfeffer
10 Perlzwiebeln
1 Rispe Kirschtomaten
1 EL Honig
2 EL Weißweinessig
Schaschlikspieße
1 Packung hauchfein geschnittenen
Käse nach Wahl*

ZUBEREITUNG:

1. Zucchini längs in 3mm dicke Scheiben schneiden.
2. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zucchinischnitten mit den Kräutern und der angedrückten Knoblauchzehe beidseitig anbraten.
3. Nun auf ein Küchentuch legen. In derselben Pfanne die Perlzwiebeln und Kirschtomaten anschwitzen, bis sie aufplatzen.
4. Honig dazugeben, mit Weißweinessig ablöschen und würzen. Alles in eine Schüssel geben und durchziehen lassen.
5. Nach einer Stunde die Zutaten auf die Spieße stecken, indem man die Zucchini, die feingeschnittenen Käsescheiben und Herta Finesse in Wellen und die Perlzwiebeln und die Kirschtomaten in die Zwischenräume aufspießt.
6. Im vorgewärmten Umluftofen bei 80°C ca. 5 Minuten kurz erwärmen und auf länglichen Tellern anrichten.

*Nährwerte pro Portion: 184 kcal, 773 kJ, 15 g Eiweiß, 8,6 g Fett, 11 g Kohlenhydrate,
158 mg Natrium, 10 g Zucker, 4,7 g ges. Fettsäuren*