



Häppchen aus Prosciutto crudo San Pietro, Mozzarelline, Feigen und Trauben

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 16 Scheiben Prosciutto crudo San Pietro
- 16 kleine Mozzarellakugeln
- 12 grosse Feigen
- 16 rote Weinbeeren
- 16 weisse Weinbeeren

Zubereitung

1. Die Weinbeeren und die Feigen waschen und abtrocknen.
2. Den Mozzarella abtropfen lassen.
3. Die Scheiben Rohschinken San Pietro längs halbieren.
4. Die Feigen vierteln.
5. Jedes Stück Feige und jede Mozzarellakugel in eine halbe Scheibe Rohschinken San Pietro einwickeln und Spiesse bilden.
6. Ein Stück Feige mit Mozzarella und Rohschinken San Pietro sowie eine weisse Weinbeere und eine rote Weinbeere auf jeden Spiess stecken.
7. Den Vorgang nach Belieben abwechseln und wiederholen.
8. Sofort servieren oder bis zu 5 Minuten vor dem Servieren im Kühlschrank aufbewahren.