



## Prosciutto crudo Pieradoro-Häppchen mit Obst und Gorgonzola Piccante

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 240g Prosciutto crudo Pieradoro
- 4 feste Sommerbirnen
- 4 Pfirsiche
- 16 Brombeeren
- 160g Gorgonzola Piccante

### Zubereitung

1. Das Obst wird gewaschen und gut abgetrocknet.
2. Man schneidet die Birnen und die Pfirsiche in jeweils 8 Scheiben; Gehäuse und Steine werden entfernt.
3. Der Gorgonzola-Käse wird in 16 Streifen geschnitten.
4. Die Pieradoro Rohschinkenscheiben längs halbieren.
5. Die Pfirsichscheiben werden mit halben Pieradoro Rohschinkenstreifen umwickelt; in die Mitte einer jeden Scheibe wird eine Brombeere gelegt, und das Ganze fixiert man mit einem Zahnstocher.
6. Eine Birnenscheibe und ein Gorgonzolastreifen werden mit einer Pieradoro Rohschinkenhälfte umhüllt und mit einem Zahnstocher fixiert.
7. Die Stücke werden auf ein Serviertablett gelegt und bis zum Servieren kühl aufbewahrt.
8. Um zu vermeiden, dass die Birne oxidiert, kann man die Scheiben mit etwas Limonensaft bestreichen.