Salamettospiessli mit Valle Maggia Pfeffer, Mozzarella und Feige

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Salametti con Pepe Valle Maggia
- 16 Mozzarellahäppchen
- 8 Feigen
- n.b. Pfeffer

Zubereitung

1. Die Feigen waschen, abtrocknen und halbieren oder vierteln.

2. Die Mozzarellahäppchen abtropfen lassen.

3. Von den Salametti mit Valle Maggia Pfeffer die Haut abziehen und sie in Scheiben schneiden.

4. Man steckt im Wechsel die Salamettischeiben mit Valle Maggia Pfeffer, die Mozzarellahäppchen und die Feigen auf Bambusspiesse und überstreut das Ganze mit einer Prise Pfeffer und serviert.