



## Salame Rapellino Classico-Spiesse mit dreierlei Blumenkohl

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 800g verschiedenfarbiger Blumenkohl und Romanesco
- 200g Salame Classico
- 40g Haselnüsse

### Zubereitung

1. Blumenkohl und Romanesco in Röschen trennen, waschen und etwa 10 Minuten dämpfen.
2. Die Haselnüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe ein paar Minuten rösten, bis sie leicht gebräunt sind.
3. Blumenkohl- und Romanesco-Röschen abwechselnd mit zu Blumen gefalteten Salame-Classico-Tranchen auf Spiesse stecken. Mit den gerösteten Haselnüssen bestreuen und servieren.