

A top-down photograph of a white ceramic plate containing several rolled salami pieces, each wrapped around a yellow pepper. The plate is set on a dark wooden table with a geometric pattern. To the left, a metal strainer is visible. To the right, a wooden cutting board with a metal handle holds more salami slices. The text 'Salame Rapellino Classico mit Peperoncini' is overlaid in white on the image.

Salame Rapellino Classico mit Peperoncini

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 16 eingelegte Peperoncini
- 16 Scheiben Salame Rapellino Classico

Zubereitung

1. Peperoncini aus dem Sud heben. Mit je einer Scheibe Salami Rapellino Classico einrollen.
2. Eventuell mit einem Zahnstocher fixieren.