

## Vegetarisches Antipasti Cheeseboard

### ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

#### Für die Crostini

**100 g Montagnollo**  
100 g Kirschtomaten  
250 g Baquette  
1 EL Olivenöl  
1 EL Zucker  
Salz und Pfeffer

#### Für die Paprika-Häppchen

**200 g Fiorella di Tomino**  
150 g geröstete Paprika aus dem Glas

#### Für das Cheeseboard:

70 g Mandeln  
100 g Oliven  
200 g Hummus  
100 g Artischocken  
100 g Trauben  
100 g Grissini  
30 ml Olivenöl

### ZUBEREITUNG:

1. Für die Crostini den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze, 180°C Umluft). Das Baguette in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einem Backblech platzieren und leicht mit Olivenöl beträufeln. Die Brotscheiben im Ofen rösten, bis sie knusprig und leicht goldbraun sind. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze etwas Olivenöl erhitzen. Die Tomaten hinzufügen und Zucker darüber streuen. Tomaten karamellisieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Montagnolo in Scheiben schneiden. Auf jede geröstete Brotscheibe eine Scheibe Montagnolo legen und darauf ein Paar karamellierte Tomaten legen. Die Crostini zurück in den Ofen stellen, bis der Montagnolo geschmolzen ist und die Tomaten leicht gebräunt sind.
2. Für die Paprika-Häppchen Paprikaschoten in Streifen schneiden. Fiorella di Tomino in Würfel schneiden. Einen Streifen gerösteter Paprika auf eine Arbeitsfläche legen und darauf einen Streifen Fiorella di Tomino platzieren. Darauf achten, dass die Käsemenge zum Einwickeln geeignet ist. Die Paprika um den Fiorella di Tomino legen, sodass eine Rolle entsteht. Den Vorgang mit den übrigen Zutaten wiederholen.





- Um das Cheeseboard anzurichten, Mandeln, Oliven, Hummus, Artischockenherzen, Trauben, Grissini und Olivenöl zusammen mit Paprika-Häppchen und Montagnolo-Tomaten-Crostini auf einem Holzbrett platzieren.

### ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Gesamtzeit: 50 Min.

Nährwerte pro Person: 2161,3 KJ / 519,8 kcal | E 12,7 | F 36,3 | KH 33,3

## Antipasti Cheeseboard

### ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

#### Für die Crostini

**100 g Montagnollo**  
100 g Kirschtomaten  
250 g Baquette  
1 EL Olivenöl  
2 EL Salz  
Pfeffer

#### Für die Paprika-Häppchen

**200 g Fiorella di Tomino**  
150 g geröstete Paprika aus dem Glas

#### Für die Grissini

200 g Grissini  
150 g Serrano Schinken  
2 EL Olivenöl

### ZUBEREITUNG:

1. Für die Crostini den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze, 180°C Umluft). Das Baguette in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einem Backblech platzieren und leicht mit Olivenöl beträufeln. Die Brotecken im Ofen rösten, bis sie knusprig und leicht goldbraun sind. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze etwas Olivenöl erhitzen. Die Tomaten hinzufügen und Zucker darüber streuen. Tomaten karamellisieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Montagnolo in Scheiben schneiden. Auf jede geröstete Brotecke eine Scheibe Montagnolo legen und darauf ein Paar karamellierte Tomaten legen. Die Crostini zurück in den Ofen stellen, bis der Montagnolo geschmolzen ist und die Tomaten leicht gebräunt sind.
2. Für die Häppchen Paprikaschoten in Streifen schneiden. Fiorella di Tomino in Würfel schneiden. Einen Streifen gerösteter Paprika auf eine Arbeitsfläche legen und darauf einen Streifen Käse platzieren. Darauf achten, dass die Käsemenge zum Einwickeln geeignet ist. Die Paprika um den Käse legen, sodass eine Rolle entsteht. Den Vorgang mit den übrigen Zutaten wiederholen.





3. Grissini leicht mit Olivenöl bestreichen. Eine Scheibe Serrano-Schinken um jede Grissini wickeln.

### ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Gesamtzeit: 50 Min.

Nährwerte pro Person: 1798,0 KJ / 430,3 kcal | E 15,4 | F 23,8 | KH 37,6