

Bunte Käsespieße



Zutaten

für 4 Personen

150 g Bauernschinken, geschnitten
 400 g gefüllte Oliven
 250 g Pfefferkäse
 250 g Almb Blütenkäse
 Weintrauben
 Heidelbeeren
 Cornichons
 Holzspieße

Zubereitung:

1. Den Pfeffer- und Almb Blütenkäse in große Würfel schneiden.
2. Die Scheiben vom Bauernschinken fächerartig zusammenfalten.
3. Die gefüllten Oliven aus dem Glas nehmen und abtropfen lassen.
4. Nun alle Zutaten abwechselnd auf die Holzspieße stecken und in die mit Heu vorbereiteten Dekogläser stecken und servieren.

Tipp:

Damit Du die Zutaten leichter auf die Holzspieße stecken kannst, öle die Spieße vorher mit Sonnenblumenöl ein.

Viel Spaß beim Nachmachen!