



Apéro-Häppchen



Zutaten

- 1 BUITONI Focacciateig (375g)
- 50 ml Sauerrahm
- Lachs
- Gemüse (z.B. Auberginen, Zucchini, Peperoni)
- Entkernte schwarze Oliven
- Cherrytomaten
- Mini Mozzarella Kugeln
- Schwarze Olivenpaste
- Kapern
- Zitronenabrieb
- Knoblauch

Vorbereitung

1. Zubereitung 250 °C ca. 10 Min. Focacciateig bei 250 Grad während 10 Minuten backen, auskühlen lassen und in kleine Würfel schneiden.
2. Für Tomaten-Mozzarella-Häppchen: Focacciawürfel mit Olivenpaste bestreichen, Cherrytomate und eine Mozzarella-Kugel auf den Focacciawürfel spiessen.
3. Lachs-Häppchen: Focacciawürfel mit etwas Sauerrahm bestreichen, mit geriebener Zitronenschale bestreuen, ein Stück Lachs darauf anrichten, mit einer Kaper garnieren und mit einem Zahnstocher fixieren.
4. Ofengemüse-Häppchen: Focacciawürfel mit angeschnittenem Knoblauch einreiben, im Ofen gebackenes Gemüse und schwarze Oliven auf die Focacciawürfel spiessen.

Nutrition

Kohlenhydrate	9.85 G
Energie	75.84 kcal
Fette	2.83 G
Ballaststoff	0.56 G
Protein	2.21 G
Gesättigte Fette	1.06 G
Natrium	1.06 G
Zucker	1.06 G

🕒 18 minutes

⊕ 16