

Parmaschinken und italienische Salami mit Avocadokugeln



Zutaten:

fein geschnittener San Daniele oder Parmaschinken

italienische Salami

Coppa

geräuchertes Schweinefilet aus Italien

belgischer Chicorée

Avocado

Zitronen

besondere Hilfsmittel:

Kugelausstecher

1. Den Strunk aus dem Chicorée herauslösen, die Blätter ablösen, waschen und zwischen Küchentüchern trocknen.

2. Die Avocado halbieren, entkernen und die Kugeln ausstechen. Sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie die frische Farbe behalten.



Hinweise:

Eine Ergänzung zu anderen italienischen Vorspeisen.

Italienische Bezeichnung: Affettato misto.

Besonders gut auch mit dem Menatti-Schinken.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca 10 min, Partygerichte, kaltes Buffet, Vorspeisen, Schinken, Wurst, italienisch