

Rosmarin-Cracker mit italienischem Aufschnitt

Rezept (für ca. 30 Cracker)



Zutaten

30 Rosmarin-Cracker

10 Scheiben italienische Salami (z.B. Fenchelsalami),
dünn aufgeschnitten

10 Scheiben italienischen, gekochten Schinken (z.B.
Trüffelschinken), dünn aufgeschnitten

10 Scheiben Parmaschinken, dünn aufgeschnitten

100 g Oliven (nach Wahl)

1 Zweig Rosmarin

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln,
Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden
vorausgesetzt)

Servierteller

kleine Schüssel

Zahnstocher oder andere Spießchen

Zubereitungszeit: 10 min

Zutaten Zubereitung

Anrichten

30 Rosmarin-Cracker auf einem Servierteller verteilen.
Je eine Scheibe Aufschnitt von

10 Scheiben Parmaschinken
(*sehr dünn geschnitten*)
10 Scheiben italienischen, und
gekochten Schinken (z.B.
Trüffelschinken)
(*sehr dünn geschnitten*)

10 Scheiben italienische Salami und
(z.B. Fenchelsalami)
(*sehr dünn geschnitten*)

100 g Oliven in ein Schüsselchen geben und dazu stellen.
(*nach Wahl*)

1 Zweig Rosmarin Als Dekorationselement ggf.
in die Oliven stecken.
Stellt ein paar Zahnstocher oder andere Spießchen zum
Picken der Oliven bereit.