

# Antipasti-Spieße

Zutaten für 10 Spieße:

1 kleine Zucchini, 1 gelber und ein roter Paprika, 10 dickere Scheiben Salami, 8 Cocktailtomaten, Perlzwiebel, 2 Becher Mozzarellakugeln, Paprikapulver, Schnittlauch, 10 Holzspieße

Dip für 10 Spieße: 80 g schwarze entsteinte Oliven, 1/16 l Olivenöl, Salz

Zubereitung:

Zucchini der Länge nach in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, dann in mundgerechte Stücke.

Paprikaschoten ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Salami vierteln. Mozzarella mit Schnitt-

lauch oder Paprika bestreuen. Alle Zutaten abwechselnd auf die Spieße stecken und salzen.

Für Dip die kleingeschnittene Oliven mit Salz und Olivenöl vermengen.

