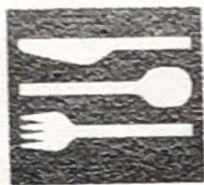


Antipasto misto



Vorspeisen
Karte Nr. 3

1

4 Personen



Antipasto misto

Vorspeisen
Karte Nr. 3

1

Zubereitungszeit 15 Min.

**100 g Mortadella
50 g feine Salami
50 g grobe Salami
100 g Parmaschinken
100 g Schafskäse
100 g Gorgonzola
2 hartgekochte Eier
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
200 g eingelegte rote Paprika-
schoten
200 g marinierte Pilze
250 g marinierte Artischocken
1 kleine gehackte Zwiebel
1 Eßl. gehackte Petersilie
1 Glas Mostarda (gezuckerte
Senfrüchte) oder Senfgurken
eingelegte Dilltomaten und Kürbis
krause Petersilie zum Dekorieren**

Dazu Weißbrot, Bauernbrot
und Butter reichen.

Getränkervorschlag: Bier, Rot-
wein.

Für ein kaltes Büfett geeignet.

1. Fleischplatte appetitlich an-
richten, mit Käsestücken, gepfe-
ferten Eischeiben und Peter-
silie garnieren.

2. Die übrigen Zutaten einzeln in
Portionsschüsseln anrichten. Arti-
schocken mit Zwiebeln und Peter-
silie bestreuen.

3. Die Vorspeisen können er-
weitert werden mit Thunfisch aus
der Dose, Ölsardinen, aufge-
rollten Sardellenfilets, Salaten
von grünen, roten und weißen
Bohnen, jeweils in einer Marinade
aus Öl, Essig, Pfeffer, Salz und
reichlich feingehackten Zwiebeln.