

Rezept

Apéro-Kranz mit Käse und Rohschinken

Ein Rezept von Apéro-Kranz mit Käse und Rohschinken, am 28.06.2026

Zutaten

30 Zweige Rosmarin	200 g Hartkäse
250 g Cherrytomaten	150 g Rohschinken (in Scheiben)
440 g Mini-Artischocken in Öl, abgetropft	

Rezeptinfos

Portionsgröße 10 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal, 22 g F, 13 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Zunächst 3/4 der Nadeln von den Rosmarinzweigen abstreifen. Den oberen Teil dran lassen. Ein paar Rosmarinzweige übrig lassen. Diese werden später als dekorative Unterlage verwendet.

2. Käse in kleine Dreiecke schneiden.

3. Käse, Rohschinken, Tomaten und Artischocken abwechslungsweise auf die Rosmarinspieße stecken. Die Rohschinkenscheiben dafür der Länge nach aufrollen. Je nach Bedarf kannst du die Rosmarinzweige am unteren Ende schräg etwas anspitzen.

4. Zunächst die unbearbeiteten Rosmarinzweige kreisförmig auf einer runden Servierplatte anrichten. Anschließend die Spieße ebenfalls kreisförmig darauf verteilen. Apéro-Kranz bis zum Servieren kühl stellen.