

Rezept

# Apéro-Kranz mit Käse und Rohschinken

Ein Rezept von Apéro-Kranz mit Käse und Rohschinken, am 10.06.2023

## Zutaten

<b>30 Zweige</b> Rosmarin	<b>200 g</b> Hartkäse
<b>250 g</b> Cherrytomaten	<b>150 g</b> Rohschinken (in Scheiben)
<b>440 g</b> 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.