



„Muttertagsstrauß“

mit Schinken und Salami

Zutaten für 1 Platte:

- 2 Packungen WOLF Thüringer Kochsalami
- 2 Scheiben WOLF Thüringer Kochschinken
- 2 runde Minikäse
- 1 Scheibe Emmentaler, ca. 1 cm dick
- Verschiedenes Obst (Himbeeren, Heidelbeeren, Weintrauben,...)

So wird's gemacht:

1. Aus dem Käse mit einem Plätzchenausstecher ein Herz ausstechen, in die runden Minikäse ein Herz in die Schale stechen. Die Kochsalami zu $\frac{1}{3}$ aufrollen, den Kochschinken falten und beides auf Holzspieße aufstecken. Das Obst und den Käse auf Spieße stecken.
2. Die restliche Salami mit ca. 2 cm Abstand übereinander legen und der Länge nach in der Mitte falten. Dann von einer Seite beginnend aufrollen zu einer Rose.
3. Alles auf einer runden Platte zu einem „Strauß“ zusammenlegen und mit Obst und viel Liebe dekorieren.

Wir wünschen guten Appetit!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog