



Blätterteig-Baumspießchen

Ein wahrer Genuss, der hübsch anzusehen ist ☺.

- 1 Rolle Blätterteig
- 2 EL Würzmarinade „Genuss aus dem Südens“
- 150 g Parmaschinken
- 2 Paprikaschoten rot
- etwas Petersilie
- 16 - 18 Holzspieße

Holzspieße in kaltes Wasser legen. Blätterteig ausrollen und Würzmarinade „Genuss aus dem Süden“ mit einem Backpinsel darauf verstreichen. Teig quer in etwa 2 cm breite Streifen. Parmaschinken in gleich breite Streifen schneiden und Teigstreifen damit belegen. Holzspieße abtrocknen. Teigstreifen akkordeonförmig, nach oben verjüngend auf einen Holzspieß stecken. Baumspießchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf 200 °C Umluft ca. 10 - 15 Minuten backen. Paprikaschoten waschen, vierteln, Kerne und Strunk entfernen, Sterne ausstechen und diese als Spitze auf die Baumspießchen stecken.

Vor dem Servieren mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp: Käse Fans können vor dem Aufstecken noch dünn geschnittene Emmentaler Streifen darauflegen.