



Italienische Vorspeisenplatte

Mit dieser Vorspeisenplatte lässt sich die Vielfalt Italiens in vollen Zügen genießen! Eine verführerische Kombination aus knusprigen Mini-Pizzen, farnefrohen Nudelspießen, cremiger Burrata, knusprigen Grissini, saftig marinierten Oliven und vielem mehr sorgt für italienische Genussmomente.

Zutaten

4 Portionen

Zutaten Mini-Pizzen

150 Hefeteig
100 g passierte Tomaten
100 g Kirschtomaten
1 Mozzarella
1 TL Oregano, getrocknet
Basilikum, frisch

Zutaten Nudelspieße

Byodo Meersalz
Byodo Brat-Olive Mediterran
Basilikum, frisch
2 TL Byodo Pesto Rosso
2 TL Byodo Pesto alla Genovese
2 Blätter Kopfsalat
150 g Mini Mozzarella
150 g Kirschtomaten
100 g Byodo Rigatoni, hell
1 Zucchini
1 Paprika
1 Glas Artischocken, gegrillt

weitere Zutaten Vorspeisenplatte
1 Burrata
100 g Oliven, mariniert
50 ml Byodo Olivenöl nativ extra, aus Italien
50 g Byodo Sesam Grissini Rustico
50 g Byodo Grissini Classico
Mini Scamorza
50 g Salami
50 g Mandeln
50 g Kirschtomaten
1 Ciabatta-Brot
Byodo Crema con "Aceto Balsamico di Modena IGP"

Zubereitung

Zubereitung Mini-Pizzen:

Hefeteig zubereiten und etwa 4 cm große Mini-Pizzen formen. Mit einem Klecks passierten Tomaten bestreichen und im Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 12-15 Minuten backen. 100 g Kirschtomaten in Scheiben schneiden und ein bis zwei Scheiben auf die Pizzen verteilen. Mit zerzupftem Mozzarella, getrocknetem Oregano und Basilikum garnieren.

Zubereitung Nudelspieße:

Zucchini waschen, in große Würfel schneiden und mit 2 EL Brat-Olive Mediterran bestreichen und leicht salzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und 20 Minuten bei 180 °C backen, abkühlen lassen.

Salzwasser aufkochen und Rigatoni 10-11 Minuten al dente kochen und anschließend abgießen. Pasta mit 2 TL Pesto Rosso mischen. Mini-Mozzarella abgießen und mit Pesto alla Genovese mischen. Kirschtomaten und Basilikum waschen, Artischocken abtropfen lassen. Nun Zucchini, Nudeln, Pesto-Mozzarella-Bällchen, Tomaten, Basilikum und Artischocken in unterschiedlicher Reihenfolge auf die Spieße stecken.



Zubereitung Italienische Vorspeisenplatte:

In die Mitte eine Burrata legen und ein Schälchen Oliven dazustellen.
Minipizzen und Nudelspieße auf dem Teller verteilen. Ein Schälchen mit Olivenöl nativ extra, aus Italien zum Dippen auf die Platte dazustellen. Sesam Grissini Rustico auf die eine Seite legen, und in der Mitte halbierte, Grissini Classico auf die andere Seite legen. Die Lücken mit Mini-Scamorza, Salami, Mandeln und ggf. weiteren Kirschtomaten füllen. Mit aufgeschnittenem Ciabatta-Brot und Crema con „Aceto Balsamico di Modena IGP“ servieren.

