

Bunte Käsespieße

Zutaten (für etwa 20 Stück):

- 500 g Bergkäse
- rote und gelbe Paprika
- kleine Gewürzgurken
- schwarze Oliven
- Ananas
- Kiwi
- Krakauer
- Kirschtomaten
- Bauernbrot
- Petersilie
- Olivenöl

Die angegebenen Zutaten lassen sich nach Belieben und Geschmack erweitern und weitere Kombinationen aus verschiedenen Früchten oder Wurstsorten kreieren.

Käse (verschiedene Sorten, z.B. Emmentaler, Gruyère, Comté, Appenzeller) in kleine Würfel schneiden. Früchte, Paprika und Brot ebenfalls in gleich große Stücke schneiden, sodass sie zur Größe der Käsewürfel passen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Paprika, Ananas und Bauernbrot kurz anbraten, damit sie ein leichtes Röstaroma bekommen. Die Wurst in Wasser garen, in Stücke schneiden und anschließend in der Pfanne kurz rösten.

Empfehlenswerte Kombinationen:

- Käse, Ananas, rote Paprika
- Käse, Wurst, Gewürzgurke
- Brot, Käse, Tomate
- Käse, Kiwi, Olive
- Käse, Petersilienblatt, Wurst, Paprika

Zusätzlich kann man die Spieße noch mit etwas Meersalz oder Chili- und Paprikapulver bestreuen.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 25.06.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen