

# TAPAS – OLIVEN, ROTER PESTOKÄSE UND TOMATEN

## TAPAS – OLIVEN, ROTER PESTOKÄSE UND TOMATEN

Wenn sich Besuch ankündigt schafft man es nicht immer ein großes Abendessen zu zaubern und oft wird das auch gar nicht erwartet – aber ein paar kleine Häppchen als Begleitung für ein schönes Glas Wein sind immer eine gute Idee. Und wenn ihr nicht einfach nur eine Tüte Chips und eine Dose Erdnüsse aufmachen wollt, dann habe ich hier eine schöne und super unkomplizierte Idee für euch – denn die Kombination Oliven, roter Pestokäse und Tomaten passt immer! Natürlich könnt ihr das Ganze auch noch um ein paar Röllchen Schinken ergänzen. So macht sich der kleine Snack auch wunderbar im Sommer auf der Terrasse, als zusätzliche Häppchen auf einem Tisch voller Tapas oder als kleiner Snack vor dem Fernseher. Greift zu!



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

10 Cocktailtomaten (Kirschtomaten)

2 handvoll grüne Oliven, je nach Geschmack eingelegt, mit Mandeln oder Paprika gefüllt

150g roter Pestokäse

4 Scheiben Serrano Schinken

## ZUBEREITUNG:

Von Zubereitung kann man hier eigentlich kaum sprechen - eher von einem Anrichte-Vorschlag. Die Tomaten werden mit dem Stielansatz von der Rispe gezupft, gewaschen, in einem Handtuch vorsichtig trocken gerubbelt und in ein Schälchen gegeben. Den Pestokäse in kleine oder größere Würfel schneiden (je nach Geschmack) und mit ein paar Holzzahnstochern in ein passendes Tapas Schälchen geben. Die Oliven ebenfalls in ein extra Schälchen geben. Den Schinken zu Röllchen aufdrehen.



Anstelle von Besteck kann man ein paar Holzzahnstocher / Holzspießchen dazulegen. Kleine Gabeln sind aber eine gute Alternative.

Fertig!

