

WEINTRAUBEN-SCHINKEN SPIEßE

WEINTRAUBEN-SCHINKEN SPIEßE

Kennt ihr das am Wochenende - es soll Abends noch etwas „Richtiges“ geben, aber Mittags nervt dann doch der kleine Hunger? Und das am besten wenn ihr eigentlich gar keine Zeit zum Kochen habt, weil noch ein Besuch im Baumarkt ansteht und im Garten das ein oder andere to-do erledigt werden muss. Was soll's - irgendwas ist ja immer. Auf jeden Fall sind diese kleinen Spieße in solchen Momenten genau das Richtige. Schnell gemacht, unkompliziert zu essen und sie stillen den kleinen Hunger. Natürlich eignen sie sich auch wunderbar als kleine Vorspeise, dann aber ohne Brot, oder auf dem Buffet. Die Idee Weintrauben und Speck zu kombinieren habe ich übrigens aus dem „Lust auf Genuss Heft - So schmeckt der Herbst“ - da wurde allerdings mit Speck und Schmalz gearbeitet, ich habe das in dieser Variante etwas leichter gehalten.



Zutaten für 2 Personen:

20 Weintrauben

4 Scheiben Schinken

4 Holzspieße

Optional:

etwas Brot und Butter

Zubereitung:

Die Weintrauben und den Schinken so auf den Spieß fädeln, dass sich der Schinken um die Trauben schlängelt. Die Weintrauben-Schinken Spieße ohne zusätzliches Öl in eine heiße Pfanne legen und rundherum etwas anbraten.

Wenn die Trauben warm sind und der Schinken etwas Farbe bekommt können die Spieße mit etwas gebuttertem Brot auf die Teller gelegt werden.

Vielleicht noch ein paar extra Träubchen dazu - schon ist der kleine Mittagssnack fertig.

Wer hat Hunger?

