

## *Antipasti-Spießchen Liaison*

Ein Gedicht aus Fol Epi Hauchfein und Finesse

 1 Std. 30 min.

*Zutaten für 4:*



3 Zucchini  
Olivenöl  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer  
10 Perlzwiebeln  
1 Rispe Kirschtomaten  
Honig  
Weißweinessig  
Schaschlikspieße  
1 Packung Fol Epi Hauchfein Classic  
1 Packung Herta Finesse Putenbrust mit Honig

### *Zubereitung*

Zucchini längs in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zucchinischeiben mit den Kräutern und der angedrückten Knoblauchzehe beidseitig anbraten, würzen. Nun auf ein Küchentuch legen.

In derselben Pfanne die Perlzwiebeln und Kirschtomaten anschwanken, bis sie aufplatzen. Mit Honig und Weißweinessig ablöschen, würzen. Alles in eine Schüssel geben und durchziehen lassen. Nach einer Stunde die Zutaten auf die Spieße stecken, indem man die Zucchini, Fol Epi Hauchfein und Herta Finesse in Wellen und die Perlzwiebeln und die Kirschtomaten in die Zwischenräume aufspießt. Im Umluftofen bei 80°C kurz erwärmen und auf länglichen Tellern anrichten.

### *Nährwerte pro Portion:*

Brennwert: 950 KJ / 230 Kcal  
Eiweiß: 14 g  
Fett: 15 g  
Kohlenhydrate: 8 g