

## Komm mit ins bella Schlaraffenland: Italienische Vorspeisenplatte

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

100 g Gorgonzola  
100 g Scamorza  
80 g Pecorino  
1 Büffel-Mozzarella  
80 g Gorgonzola-Mascarpone  
80 g Prosciutto (z.B. San Daniele)  
100 g Mortadella  
1 Kaki  
100 g helle Trauben  
100 g rote Trauben  
1 Honigwabe  
100 g Walnüsse  
1 Ciabatta

### Für die Zwiebel-Chili-Marmelade

2 rote Zwiebeln  
3 rote Chilis  
80 g Puderzucker  
80 ml Rotweinessig  
1 Lorbeerblatt  
1 Teelöffel Tomatenmark  
1 Knoblauchzehe  
2 Zweig(e) frischer Thymian  
Salz

Oh, bella bellissima! Mit dieser Vorspeisenplatte hast du ein konzentriertes Stück Italien auf deiner Tafel - eine Symphonie verschiedener Käse-, Schinken- und Wurstspezialitäten, gepaart mit süßen Trauben und saftigen Kakis. Gekrönt wird das Ganze von einer Honigwabe. Du kannst diese Schönheit natürlich ganz allein genießen. Du kannst sie aber auch mit deinen Freunden teilen und ihnen damit ein großes Lächeln ins Gesicht zaubern!

- 1 -

Für die Marmelade Zwiebeln und Knoblauch hacken. Chilis längs aufschneiden, entkernen und hacken.

- 2 -

2 EL Olivenöl in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und die Zwiebeln für ca. 10 Minuten anbraten. Knoblauch und Chili hinzugeben und weitere 5 Minuten mit anbraten.

- 3 -

Tomatenmark, Lorbeerblatt, Thymianzweige, Zucker und Essig hinzugeben. Mit Salz abschmecken. 45 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen.

- 4 -

Fertige Marmelade in ein steriles Glas umfüllen und abkühlen lassen.

- 5 -

Ciabatta in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und von jeder Seite in einer Grillpfanne anrösten.

- 6 -

Kaki aufschneiden. Vorspeisenplatte nach Belieben mit

# Komm mit ins bella Schlaraffenland: Italienische Vorspeisenplatte

allen Zutaten anrichten.