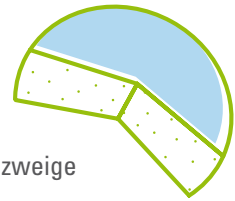
Aperitif

GEMÜSE-KÄSE-SPIESSCHEN

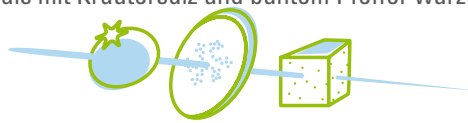
Zutaten für etwa 25 Stück

etwa 500 g Käse (je nach Wunsch: festen Camembert, Bergkäse, Brie ...)
2 Esslöffel bunte Pfefferkörner
2 mittelgroße Zucchini
2 Salatgurken
je 3 rote und gelbe Paprikaschoten
einige Stängel frische Kräuter, beispielsweise Basilikum, Kresse, Oregano, Majoran, Thymian ...
etwa 300 g Cocktailtomaten
Kräutersalz



Außerdem:

25 lange Holzspieße oder feste Rosmarinzweige

Zubereitung:

1 Den Käse in Würfel schneiden, danach mit grob gestoßenem buntem Pfeffer würzen.
2 Die Zucchinis waschen, putzen, würfeln.
3 Die Salatgurken waschen, Enden abschneiden, mit einem Sparschäler die Schale in Streifen abschälen und ebenfalls würfeln.
4 Die Paprikaschoten waschen, putzen, würfeln.
5 Die frischen Kräuter feucht abwischen, hacken und mit dem Gemüse vermischen.
6 Nun die Gemüsestücke zusammen mit den Cocktailtomaten und den Käsestückchen in bunter Reihenfolge aufspießen.
7 Nach Wunsch, die Spieße nochmals mit Kräutersalz und buntem Pfeffer würzen.