

Advents-Tapas

mit Salami

Zeit: 60 Min

Schwierigkeit: Leicht

Kategorie: Fastfood light

Das Wichtigste zum Fest? Leckerer Essen. Mit diesem spanischen inspirierten Fingerfood wird jedes Weihnachtsessen ein voller Erfolg. Erst recht, wenn du dir mit der soLESS Salami 90 % Fett sparst!

Zutaten

Portionsgröße: 4 Person(en)

FÜR DIE MARINIERTEN CHAMPIGNONS:

100 g	Champignon
6	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
1 EL	Paprika edelsüß
1 EL	Zwiebelpulver
1 EL	Oregano
1/2 EL	Thymian

Salz

Pfeffer aus der Mühle

FÜR DIE MARINIERTEN OLIVEN:

60	grüne Oliven ohne Stein
1/2	gelbe Paprika
1	Knoblauchzehe
1 EL	Thymian
1 EL	Olivenöl

FÜR DEN REST:

60 g



[SALAMI, 200 G](#)

7,99

(39,95/1kg)

inkl. MwSt. zzgl. Versand

80 g	Mozzarella light, Mini Kugeln
1 EL	Rosmarin
10	Kirschtomaten

Zubereitung

1. Champignons trocken abreiben und das untere Ende des Stiels entfernen. Knoblauchzehen schälen und zusammen mit den Pilzen in eine ofenfeste Form geben. Mit 1 EL Olivenöl beträufeln und ca. 1 Stunde bei 150°C Umluft im Ofen backen.
2. Paprika waschen, von Kernen und weißen Häutchen befreien und klein würfeln. Oliven abtropfen lassen. Alles in eine Schüssel tun. Knoblauch in das Öl pressen und über die Paprika und Oliven geben. Alles mit Thymian vermengen und mit Salz, Pfeffer würzen. Ca. 1 Stunde ziehen lassen, danach ggf. nochmal mit Salz, Pfeffer abschmecken.
3. Marinade für die Champignons in einer großen Schüssel anrühren. Die Hälfte des Olivenöls mit Paprika- und Zwiebelpulver verrühren und mit Thymian und Oregano würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gebackenen Champignons in Scheiben schneiden und trocken tupfen. Mit der Marinade bestreichen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und darin die Champignons kurz anbraten.
4. Kirschtomaten waschen und vierteln. Rosmarin ebenfalls waschen.
5. Die Haut von der soLESS Salami entfernen und in sehr dünne Scheiben schneiden (etwa 1 mm).
6. Erst die Salami-Scheiben in einem Kreis auf ein Brett legen, dann die restlichen Zutaten darauf dekorieren, so dass ein leckerer Adventskranz entsteht.