



Ingo Bockler
Gemüsesalat am Spieß

ZUTATEN

Kirschtomaten
Salatgurke
Paprika rot und gelb
Zucchini
Feta-Käse
Basilikum

ZUBEREITUNG

Die Gemüse gleichgroß portionieren und bunt wechselnd mit Basilikum und Feta-käsewürfeln auf die Spieße stecken. Fertig!



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

Mini-Involtini mit Parmaschinken, Oliventapenade und Basilikum

ZUTATEN

320 g Kalbsrücken, rosa gebraten

80 g Taggiasca Oliven

120g Parmaschinken

Basilikum

ZUBEREITUNG

Den Kalbsrücken nicht zu dünn aufschneiden und die Scheiben flach auslegen. Den Parmaschinken passend auf die Kalbsfleischscheiben legen. Die Oliven mit dem Mixstab grob mixen und auf den Parmaschinken streichen. Passend mit gezupftem Basilikum belegen. Nun die Scheiben straff in sich einrollen und gleichmäßig auf Spieße stecken.