



## Genuss-Rezept

### Herzhaftes Tapas-Trio

#### Zutaten für 4 Personen

##### Für die Kartoffelspalten:

4 Scheiben Gutfried Putenbraten „Katenrauch“  
4 mittelgroße Kartoffeln  
2 EL Butter  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Worcestersauce  
1 EL Frühlingszwiebeln

nebenbei: Zahnstocher

##### Für die Mozzarella-Tortellini-Spieße:

100 g Mini-Mozzarella Kugeln  
50 g Grüne Oliven (entsteint)  
2 TL Olivenöl  
2 TL getrocknete italienische Kräuter  
1 Rote Paprika  
80 g Gutfried Hähnchenbrust „Kirschpaprika“  
1 Glas Artischockenherzen  
250 g gekochte Tortellini  
1 Handvoll Basilikum

nebenbei: Fingerfood-Spieße

##### Für die gefüllten Datteln:

12 Datteln  
70 g Gutfried Puten-Schinken „Delicioso“  
5 EL Ziegenfrischkäse  
4 EL Frischkäse  
1 TL Thymian  
2 EL Walnüsse

nebenbei: Zahnstocher



### **Zubereitung Kartoffelspalten**

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Butter in einem Topf oder der Mikrowelle schmelzen und etwas abkühlen lassen. Knoblauchzehe pressen, die Frühlingszwiebeln klein hacken und alles mit der Worcestersauce zusammen in eine kleine Schüssel geben und vermengen.

Die Kartoffeln vierteln und die Gutfried Putenbraten-Scheiben der Länge nach halbieren. Je eine Kartoffelspalte mit einer halben Scheibe Putenbraten umwickeln und mit einem Zahnstocher feststecken.

Die Kartoffel-Spalten in eine Auflaufform legen und mit der Butter-Sauce bestreichen. Für 20 Minuten im Ofen backen, etwas abkühlen lassen und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 25 Minuten

### **Zubereitung Mozzarella-Tortellini-Spieße:**

Tortellini nach Packungsanweisung kochen.

Oliven und Mozzarella Kugeln jeweils in eine kleine Schüssel füllen und je einen Teelöffel Olivenöl und getrocknete italienische Kräuter hinzugeben.

Die rote Paprika in gleich große Stücke schneiden und mit etwas Öl in der Pfanne anbraten.

Die Gutfried Hähnchenbrust „Kirschpaprika“-Scheiben einmal in der Mitte halbieren und zu Röllchen einrollen.

Artischockenherzen in der Mitte durchschneiden

Mozzarella-Kugeln, Oliven, Paprika, Tortellini, Basilikum und die eingerollte Hähnchenbrust nacheinander auf Fingerfood-Spieße stecken und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten

**Zubereitung gefüllte Datteln:**

Die Walnüsse klein hacken. Ziegenfrischkäse, Frischkäse, Thymian, gehackte Walnüsse, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.

Datteln entkernen, in der Mitte aufklappen und die Frischkäse-Creme gleichmäßig in die Datteln füllen.

Je eine Scheibe Gutfried Puten-Schinken „Delicioso“ um die Datteln wickeln, mit einem Zahnstocher feststecken und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 10 Minuten