



Italienische Fingerfood-Platte mit ORO di Parma

Sechs vielseitige Snack-Rezepte für Buffet, Party und gesellige Runden



Mittel



6 Portionen



135 min.



Wer vielseitige Snack-Rezepte für Gäste sucht, findet in dieser italienischen Fingerfood-Platte eine abwechslungsreiche Kombination aus herzhaften, frischen und mediterranen Komponenten. Die verschiedenen Häppchen lassen sich gut vorbereiten und sorgen für Abwechslung auf Buffets, Geburtstagsfeiern, Sommerfesten oder Familienfeiern. ORO di Parma Tomatenmark sowie Pesto Verde und Pesto Rosso verleihen den einzelnen Elementen zusätzlich italienischen Geschmack.

Zutaten

Für die italienischen Mini-Burger

Frikadellen

500 g Rinderhackfleisch
30 g ORO di Parma
Tomatenmark
30 g Parmesan, gerieben
5 g Knoblauchpulver
5 g Paprikapulver edelsüß
10 g Salz
3 g Thymian
80 g Semmelbrösel

außerdem

12 Mini-Brötchen
60 g ORO di Parma Pesto Verde
einige Salatblätter
200 g Tomaten
250 g Mozzarella
12 Holzspieße

für die Parma-Schinken-Röllchen

8 Scheiben
Parmaschinken
60 g Frischkäse
15 g ORO di Parma Pesto Verde
80 g getrocknete Tomaten
in Öl
30 g Rucola
125 g Mozzarella
20 g Parmesan, gerieben
20 ml Balsamico-Creme

für die Nektarinen-Parmaschinken-Spieße

3 Nektarinen
9 Scheiben
Parmaschinken
125 g Mini-Mozzarella
15 g Basilikum

Marinade

40 ml Olivenöl
20 ml Balsamico
2 g Salz
2 g Pfeffer
10 g Pistazien, gehackt

für die Bruschetta mit Burrata

1 Ciabatta (ca. 300 g)
15 ml Olivenöl

Tomatensalat

750 g große Tomaten
1 rote Zwiebel

15 g Basilikum
30 ml Olivenöl
20 ml Balsamico
Salz
Pfeffer

außerdem

250 g Burrata
etwas Salz
20 ml Balsamico-Creme

für die Tortellini-Spieße

250 g Tortellini
250 g Kirschtomaten
125 g Mini-Mozzarella
15 g Basilikum
45 g ORO di Parma Pesto Rosso

für die Salami-Rose-Spieße

3 Wraps
45 g ORO di Parma Pesto Rosso
48 Scheiben Salami
250 g Kirschtomaten
30 g Rucola
48 schwarze Oliven

Schritt 1: Mini-Burger vorbereiten

Alle Zutaten für die Frikadellen gründlich verkneten. Zwölf gleich große Frikadellen formen und in einer Pfanne von jeder Seite etwa 3 Minuten anbraten. Mozzarella auflegen und kurz schmelzen lassen.

Schritt 2: Mini-Burger zusammensetzen

Mini-Brötchen halbieren und bei 180 °C etwa 3 Minuten rösten. Beide Hälften mit ORO di Parma Pesto Verde bestreichen. Mit Salat, Tomate und Frikadelle belegen und mit einem Holzspieß fixieren.

Schritt 3: Parmaschinken-Röllchen zubereiten

Parmaschinken auslegen und mit Frischkäse sowie ORO di Parma Pesto Verde bestreichen. Mit getrockneten Tomaten, Rucola und Mozzarella belegen. Fest aufrollen und in acht Stücke schneiden. Mit Parmesan und Balsamico-Creme garnieren.

Schritt 4: Nektarinen-Spieße stecken

Nektarinen in Spalten schneiden und jeweils mit Parmaschinken umwickeln. Zusammen mit Basilikum und Mini-Mozzarella aufspießen. Marinade verrühren und über die Spieße geben. Mit Pistazien bestreuen.

Schritt 5: Bruschetta mit Burrata vorbereiten

Ciabatta in Scheiben schneiden und bei 200 °C etwa 5 Minuten rösten. Tomaten, Zwiebel und Basilikum würfeln und mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer vermengen. Burrata auf die Brote verteilen, Tomatensalat daraufgeben und mit Balsamico-Creme dekorieren.

Schritt 6: Tortellini-Spieße herstellen

Tortellini nach Packungsanleitung kochen und abkühlen lassen. Zusammen mit Kirschtomaten, Basilikum und Mini-Mozzarella auf Spieße stecken. Mit ORO di Parma Pesto Rosso bestreichen.

Schritt 7: Salami-Rosen-Spieße fertigstellen

Wraps mit ORO di Parma Pesto Rosso bestreichen und in Streifen schneiden. Salamischeiben überlappend auflegen und fest aufrollen. Mit Tomaten, Rucola und Oliven auf Spieße stecken.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.rodiparma.de/italienische-rezepte