

## Buntes Spießduett

Zutaten für ca. 20 Stück:

- 200 g runden Weichkäse  
(z. B. Rotschimmel)
- 1 Kiwi
- 10 kleine Erdbeeren
- 150 g Schafskäse
- 1/4 Fladenbrot (= 100 g)
- 2 – 3 EL rotes Pesto
- je 5 große grüne und  
schwarze Oliven
- 10 kleine Baguettescheiben
- 2 – 3 EL Senf nach Wunsch  
(z. B. Feigensenf)
- ca. 20 Zahnstocher oder  
Cocktailpicker

Weichkäse wie einen Kuchen in zehn Ecken schneiden, Kiwi und Erdbeeren putzen, Kiwi schälen, Erdbeeren waschen und Kiwi in halbe Scheiben schneiden. Schafskäse in zehn Würfeln schneiden. Fladenbrot in fünf Ecken schneiden, Fladenbrotecken aufschneiden und jeweils mit Pesto bestreichen, je einen Würfel Schafskäse und eine Olive mit einem Zahnstocher darauf fixieren. Baguettescheiben mit Senf bestreichen, je eine Ecke Weichkäse, eine halbe Kiwischeibe und eine Erdbeere mit einem Zahnstocher darauf fixieren. Spießduett nach Wunsch auf einem Salatbett servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

**KJ/kcal: 376/90**  
**EW: 4,4 g**  
**F: 5,0 g**  
**KH: 6,0 g**  
**BE: 0,5**