

# Party-Käse-Türmchen

Zutaten | 12 Stück

1	Baguette
100 g	weiche Butter
4	Tomaten
	Salatgurke
6 Scheiben	Schnittkäse
6	schwarze Oliven ohne Kern
12 Scheiben	Salami
	bunte Partyspieße oder alternativ Holzspieße

Zubereitungszeit: 20 Min.

## Zubereitung:

- Baguette in 12 Scheiben schneiden und mit Butter bestreichen.
- Tomaten und Gurke putzen und waschen. Tomaten in 12 Scheiben schneiden. Gurke mit einem Sparschäler längs in 12 lange Streifen schneiden.
- Schnittkäse halbieren und die Oliven ebenfalls halbieren.
- Jeweils erst eine halbe Olive, ein Gurkenstreifen, wie eine Ziehharmonika gefaltet, ein Salamiröllchen, eine halbe Scheibe Schnittkäse, eine Scheiben Tomate, eine halbe Scheibe Schnittkäse und final die Baguettescheibe zu einem Türmchen aufspießen. So 12 Käse-Türmchen herstellen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
234 kcal	16 g	12,5 g	10,6 g	147 mg