

Eingelegte Mozzarella Kugeln

Zutaten

1 Packung Mini-Mozzarella Kugeln
1 Knoblauchzehe gehackt
1 TL gehackte Petersilie
2 TL frisches Basilikum, fein gehackt
1 EL sonnengetrocknete Tomaten, fein gehackt
1 TL getrocknete Chiliflocken
natives Olivenöl extra **vomFASS**

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden marinieren.

Marinierte Champignons

Zutaten

350 g braune Champignons
2-3 Knoblauchzehen, fein gehackt
3-4 EL natives Olivenöl extra **vomFASS**
6 EL Aceto Balsamico Platin **vomFASS**
2-3 EL Agavensirup oder Honig
3 EL kl. Bund Petersilie, gehackt
feines Meersalz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Champignons putzen. Aceto Balsamico Platin mit Agavensirup verrühren und mit Salz & Pfeffer würzen. Beiseite stellen. Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Champignons darin für etwa 3 bis 4 Minuten anbraten. Knoblauch dazu geben und kurz anrösten. Marinade zu den Pilzen in die Pfanne geben für etwa 5 Minuten, bei gelegentlichen Umrühren leicht einkochen lassen. Champignons noch einmal abschmecken und wenn nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Mit frisch gehackter Petersilie bestreut servieren.



Garnelen Crostini

Zutaten

12 geröstetes Crostini-Brot
12 Garnelen
1 EL Honig, 1 TL Ingwer, 1 TL
Sojasauce, Frühlingszwiebeln
70 g Granatapfelkerne
70 g Ananas, klein gewürfelt
2 rote Zwiebel, fein gehackt
1 EL Koriander, gehackt
1 TL Calamansi Balsam **vomFASS**
eine Prise geräuchertes Paprikapulver
eine Prise Salz & Pfeffer
3 Avocados

Zubereitung:

Toastet die Baguettescheiben.

Für die Guacamole, Granatapfelkerne, Ananas, Zwiebel, Koriander, Calamansi Balsam, Paprikapulver, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und verrühren. Die Garnelen mit Honig, Sojasauce, Ingwer und Frühlingszwiebeln in ein Pfanne geben und mit etwas Butter 2 Minuten anbraten.

Dann auf das Crostini etwas Guacamole geben und die Garnelen darauf verteilen. Mit Koriander garnieren.



Burrata-Bruschetta Crostini

Zutaten

1 Glas Bruschetta **vomFASS**

12 kleine Burrata Bällchen

2 rote Zwiebel, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, sehr fein gehackt

1 TL Salz

1 TL schwarzer Pfeffer

Basilikumblätter, fein gehackt und zum Garnieren

etwas Aceto Balsamico di Famiglia **vomFASS**

Zubereitung:

Bruschetta, Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Basilikum in Schüssel geben und vermengen. Etwas ziehen lassen. Dann auf die Crostini geben, mit Burrata toppen und mit Basilikumblättern und Aceto Balsamico di Famiglia garnieren.



Tropical BBQ Dip

Zutaten

150 g Joghurt

150 g Schmand

3 EL Tropical BBQ Gewürz **vomFASS**

3 EL Curryöl **vomFASS**

Zubereitung:

Das Gewürz und Curryöl in ein Schälchen geben und quellen lassen. Dann Joghurt und Schmand unterrühren und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Tomate Feta Dip

Zutaten

200 g Joghurt

100 g Feta, fein zerkleinert

3 EL Tomate Chili Dip **vomFASS**

3 EL natives Olivenöl extra **vomFASS**

Zubereitung:

Das Gewürz und Olivenöl in ein Schälchen geben und quellen lassen. Dann Joghurt und Feta unterrühren und mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Gegebenfalls mit einem Mixer fein pürieren.

