

Winterbruschetta



250 gr.
2-3 Eßl

Frischkäse
Winterbruschetta mit 3-4 Eßl. Warmen Wasser quellen lassen
dann in Frischkäse einrühren und mit 1 Tl. Granatapfel/Pflaumen
Marmelade abschmecken.

Schmeckt besonders gut auf getoastetem Brot.

Obatzda



250 gr.
1
2 Eßl.

Kräuterfrischkäse
Brie (Käse) ! ODER ! 1 Camembert weich werden lassen
dann mit Gabel zerdrücken
Obatzda-Gewürz mit warmem Wasser (2-3 Eßl)
Alles zusammen gut verrühren.

Sellerie – Cremesuppe



2
1
1
2-3 Eßl
1 L
1 Becher
1 Becher

Sellerie – schälen – klein schneiden \
Karotte – schälen – klein schneiden > alles in
Zwiebel – schälen – in kleine Stücke schneiden /
Albaöl anbraten
Gemüsebrühe \
Sahne > aufgießen
Creme Fraiche /

Mit Salz, Pfeffer würzen und 20-30 Min Kochen lassen

2-3 Eßl.

Winterbruschetta mit warmen Wasser 5 min quellen lassen und in die
Suppe geben
Dann vom Herd nehmen und alles zusammen pürieren.

Nun Sahne mit etwas Zucker steif schlagen.

Suppe in Teller geben, mit Sahnehaube und etwas gekochtem
Apfelwürfel garnieren.

Wasabi Lachs Aufstrich



250 gr.

Kräuterfrischkäse

3 TL

Wasabi Gewürz mit 6TL warmen Wasser ca. 5Min quellen lassen

5-10cm

Lauch ganz fein hacken

2

Scheiben geräucherten Lachs klein schneiden

2Eßl.

Sahne-Meerrettich

Alles dazu und verrühren

Italian - Salsa



Für 4 Personen

4 Eßl.

Italian – Salsa / mit 8 Eßl. Heißem Wasser ca. 20Min quellen lassen

4-5 Eßl.

Bio Olivenöl aus Apulien

Dann gut verrühren

Ist im Kühlschrank etwa 1 Woche haltbar.



Bio Olivenöl aus Apulien