VEGGIE STYLE HAPPY HOUR



Chef: Barbara Benvenuti

Menù-Zutaten

10 g Crema di Rosmarino (Rosmarincreme) - KU7
400 g Hummus di ceci bio (Bio-Hummus aus Kichererbsen) - ZC70B
50 g Fagioli cannellini lessati (Cannellini-Bohnen, gegart) - UI3
50 g „Gli Arricciati“ (Halbgetrocknete Paprika) - XJ1X
50 g Mezzoro - XC1
50 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
50 g Salsa di radicchio rosso (Sauce aus rotem Radicchio) - C81
S’Panito (Brotwaffel) - 7080

Zutaten

Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Ananas und Haselnüsse zum Garnieren
Granatapfel
Curry und Mangosaft nach Belieben zum Aromatisieren
6 geriebenes Brot,
6 Scheiben Weißbrot für Tramezzini
150 gr Gemüse für Rohkost-Dip
150 gr Gemüse im Backteig

Zubereitung

Bereiten Sie drei Schalen mit jeweils 100 g Hummus vor: eine mit purem Hummus, eine mit dem Produkt, das mit der Rosmarin-Creme von Menù abgeschmeckt wurde, und eine mit Hummus, der mit Curry und Mangosaft aromatisiert ist. Dann einige Snacks zu Happy Hour vorbereiten:

- Mini-Tramezzini, gefüllt mit Hummus, Sauce von rotem Radicchio und Paprika
- Mini-Crostini aus Schwarzbrot mit Hummus, Granatapfelkernen, Ananas und gehackten Haselnüssen
- In Backteig gegartes Gemüse
- Frisches Gemüse für Dips
- Mini-Kroketten aus einer Masse aus Kartoffeln, Canellini-Bohnen und Tomaten „Mezzoro“
- S’panito, angerichtet mit Hummus und garniert

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)