

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) - XJ1
- 50 g Mezzoro - XC1
- 50 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
- 50 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
- 50 g Salsa di radicchio rosso (Sauce aus rotem Radicchio) - C81
- 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