

amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



Prosecco 'Corte del Pozzo' DOC Fasoli



Mit dem Prosecco ist den Fasolis eine wunderbare Ergänzung der 'Corte del Pozzo' Serie gelungen. Leicht apfelig und fein aromatisch in der Nase, mit cremiger Textur und sanfter Perlage. Ein qualitativ hochwertiger und rundum gelungener Prosecco, der sowohl den klassischen Aperitif als auch die kleinen Häppchen dazu hervorragend begleitet.



EINKAUFLISTE

- 1 Bio-Ciabatta
- 2 EL Bio-Butter
- 3 Bio-Strauchtomaten
- 5 getrocknete Bio-Tomaten
fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Schalotten fein gewürfelt
- 60 g weiße Bio-Bohnen aus
dem Glas
- 1 Zweig Thymian gehackt
- 4 grüne Bio-Spargel
- 1 Bio-Büffelmozzarella in
Scheiben
- 4 EL Bio-Basilikumpesto
- 2 Bio-Tomaten in Scheiben
- 200 g Bio-Ricotta
- 1 EL Bio-Mayonnaise
- 5 gefrorene Bio-Himbeeren
Bio-Olivenöl, Salz, Pfeffer

(Rezept für 4 Personen)

ciabatta veneziano

mit Tomaten, Büffelmozzarella und Spargel

ZUBEREITUNG

1. Das Ciabatta der Länge nach halbieren, in Scheiben schneiden und die Schnittfläche in Butter goldgelb anrösten.
2. Die frischen Tomaten entkernen, das Fruchtfleisch fein würfeln und mit dem Knoblauch, den Schalotten und getrockneten Tomaten in Olivenöl glasiert anbraten. Die Bohnen abgießen, grob zerkleinern, mit dem Thymian zu den Tomaten geben und weitere 5 min anbraten. Die Spargel putzen, in mundgerechte Stücke schneiden, blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken.
3. Zum Servieren die Brotscheiben jeweils mit einem Esslöffel Tomatenmasse bestreichen, mit einer Scheibe Mozzarella belegen und diese mit einem Teelöffel Pesto bestreichen. Darauf eine Scheibe Tomate, einen Teelöffel Ricotta und Spargel nach Belieben geben.
4. Die Mayonnaise und die Himbeeren mit dem Zauberstab vermengen und als Topping auf den Spargel geben.

 ca. 45 min  leicht

 amuse vin – eine Idee von:
Riegel Bioweine
www.riegel.de/amuse-vin

