

amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



'Armonia' Blanc Bassac



Zu dem einladenden Duft nach Birne und gelben Früchten gesellt sich durch einen kleinen Anteil Muscat eine verführerische, florale Note. Am Gaumen erfrischend mild mit zarter herbem Nachhall. 'Armonia' Blanc schlägt die Brücke zum herb-frischen aromatischen Geschmack der Brennnessel und dem nussig-cremigen der Avocado.



EINKAUFLISTE

- 900 g** Bio-Mehl
- 450 ml** Wasser
- 15 g** Salz
- 35 g** Bio-Hefe
- 100 ml** Bio-Olivenöl
- 2 El** frischer gehackter Rosmarin

oder:

- 1** Bio-Backmischung für Weißbrot mit Salz, Olivenöl und Rosmarin wie o.g. vermengen.
- 100 g** Brennnesselblätter (junge Pflanzen oder die Sprossspitzen älterer Pflanzen)
- 3** reife Bio-Avocados
- 150 g** Bio-Naturjoghurt
Salz, Pfeffer,
Saft von ½ Limette
- 8** Stöcke, am besten
40-60 cm lang,
ø ca. 2 cm

(Rezept für 4 Personen)

stockbrot

mit Avocado-Brennnesselfüllung

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig alle Zutaten vermengen und gehen lassen. Anschließend kräftig durchkneten, in passende Stücke schneiden und zu Schnüren rollen.

Die Stöcke über dem Grill anheizen, vom Grill nehmen, leicht mit Olivenöl fetten und die Teigschnüre darum wickeln. Auf dem Grill in ca. 10-15 min. goldgelb rösten.

2. Die Brennnesseln kurz blanchieren und grob hacken. Das Fruchtfleisch der Avocados mit einem Esslöffel auskratzen, mit einer Gabel zerdrücken und mit den Brennnesseln und dem Joghurt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

3. Die Stockbrote vom Stock ziehen und mit Avocado-creme füllen.

 ca. 30 min  leicht


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

