

Apéro Anreise 15.04.22 Ts von Annabella

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_GMXX930801_0022A-60-de?ps=10

<https://migusto.migros.ch/de/rezepte/vegane-apero-platte>

Gewürze: Pfeffer, Curry mild, Salz

| | |
|----------------------------|--|
| 100 g Gurken | |
| 100 g Rüebli | |
| 100 g Kohlrabi | |
| 100 g Cherry-Tomaten | |
| 100 g Stangensellerie | |
| 100 g Mozzarella | Kügelchen |
| 200 g Coupe Dänemark Sauce | Flutes Apérogebäck |
| 80 g Rucola | Rucola-Dip: Rucola, Frischkäse, Quark und Milch pürieren, würzen. |
| 200 g Frischkäse | |
| 250 g Rahmquark | |
| 5.0 cl Milch | |
| 150 g Camembert | vegane alternative Vegane Häppchen mit veganer Alternative zu Camembert Käsealternative in kleine Stücke schneiden. Jeweils auf einen Cracker legen, wenig Aprikosenkonfitüre darauf verteilen, mit gehackten Pistazien bestreuen. |
| 90 g Coupe Dänemark Sauce | Cracker, zB Randen-Veggie |
| 90 g Aprikosenkonfi | |
| 45 g Coupe Dänemark Sauce | gehackte Pistazien |
| 100 g Schnittlauch | 1,5 Bund Schnittlauch Veganer Schnittlauch-Knoblauch-Dip Schnittlauch fein schneiden, mit Joghurt-Alternative, Curry, Salz und Pfeffer mischen. Knoblauch dazupressen. |
| 225 g Coupe Dänemark Sauce | vegane Joghurtalternative |
| 3.0 Stück Knoblauchzehen | |
| 2.0 Liter Prosecco | Rimuss? |
| 2.0 Liter Orangensaft | |