

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	