

Apéro Anreise 15.04.22 Ts von Annabella

Mengen für 48 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: Salz, Curry mild, Pfeffer

480 g Gurken	
480 g Rüebli	
480 g Kohlrabi	
480 g Cherry-Tomaten	
480 g Stangensellerie	
480 g Mozzarella	Kügelchen
960 g Coupe Dänemark Sauce	Flutes Apérogebäck
384 g Rucola	Rucola-Dip: Rucola, Frischkäse, Quark und Milch pürieren, würzen.
960 g Frischkäse	
1.2 kg Rahmquark	
2.4 dl Milch	
720 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.
432 g Coupe Dänemark Sauce	Cracker, zB Randen-Veggie
432 g Aprikosenkonfi	
216 g Coupe Dänemark Sauce	gehackte Pistazien
480 g Schnittlauch	1,5 Bund Schnittlauch Veganer Schnittlauch-Knoblauch-Dip Schnittlauch fein schneiden, mit Joghurt-Alternative, Curry, Salz und Pfeffer mischen. Knoblauch dazupressen.
1.08 kg Coupe Dänemark Sauce	vegane Joghurtalternative
14.4 Stück Knoblauchzehen	
9.6 Liter Prosecco	Rimuss?
9.6 Liter Orangensaft	