



Servieren Sie zu den
Bresaolapäckchen einen
Erlenbrunn Riesling Sekt.

BRESAOLAPÄCKCHEN MIT HONIG- FRISCHKÄSEFÜLLUNG

Den Frischkäse mit dem Honig gut verrühren und mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. 1 TL Frischkäse auf jede Scheibe Bresaola setzen, die Schinkenscheiben zusammenrollen und jeweils mit 1-2 Schnittlauchhalmen vorsichtig zusammenbinden. Mit etwas rosa Pfeffer und einigen Rucolablättern garniert servieren.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

1 **Be Light** Frischkäse-Fass mit Schnittlauch
2 TL **bio**-Honig flüssig
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
18 Scheiben **Gourmet Bresaola****
frischer Schnittlauch
Rosa Beeren (Pfefferkörner) zum Garnieren
Rucola zum Garnieren

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN

PREIS PRO PERSONEN: 1,19 €

kJ/kcal 750/179 **E** 10,7 g **K** 2,3 g **F** 14,2 g

ERFRISCHENDER WODKA-ZITRONE

3 Zitronen aufschneiden und auspressen, den Saft in einen Topf geben. Zucker hinzufügen und vorsichtig erwärmen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, vom Herd nehmen und kalt stellen. Die vierte Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Zitronensaft, Eiswürfel und Wodka in Gläser füllen und mit auf Metallspieße gesteckten Zitronenscheiben dekorieren. Sofort servieren.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

4 **bio**-Zitronen
4-6 TL Raffinierte Zucker
Eiswürfel
12 cl **CZERWI** Premium Wodka 40 Vol.-%*
6 Metallspieße

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN

PREIS PRO PERSONEN: 0,47 €



kJ/kcal	500/119	E	0,7 g	K	12,2 g	F	0,6 g
----------------	---------	----------	-------	----------	--------	----------	-------



Sie benötigen:
Schnittlauch - saisonal erhältlich
CZERWI Premium Wodka 40 Vol.-%*
Be Light Frischkäse-Fass
mit Schnittlauch
Gourmet Bresola**
bio-Zitronen
Jodsalt
bio-Honig flüssig
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
Raffinierte Zucker

**Alternativ können auch andere Rohschinken verwendet werden, wie z.B. Bündnerfleisch.