



als Vorspeise empfehlen wir:

Antipasti-Teller

aus dem Nemetz-Markt:

Wienerwald Schinkenspeck,
Käse Peppersweet, Käse Yellowbell
Käse Oliven

mit Schinkenspeck



außerdem:

Melone, getoastetes
Weißbrot

Karree-Tascherl mit frischem Salat

aus dem Nemetz-Markt:

5 Karree-Steaks | 500g Faschiertes gemischt frisch | 2 Eier

außerdem:

je 1 roter und grüner Paprika | 2 kleine Zwiebel | 2 EL Semmelbrösel |
Majoran | Salz | Pfeffer | Öl | verschiedene Salate für die Beilage + Dressing

Mit einem spitzen Messer tiefe Taschen in die Steaks schneiden. Für die Fülle das Gemüse kleinwürfelig schneiden und mit dem Faschierten, den Semmelbröseln und dem Ei gut vermischen. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Die Karree-Tascherl mit der Masse befüllen und mit Holzspießchen verschließen.

Mit Öl bepinseln und in Alufolie wickeln und gut 25 Minuten in indirekter Hitze grillen. Mit reichlich grünem Sommer-Salat servieren & genießen!

Schnelle Gourmet - Tipps für heiße Tage!

für das Antipasti-Teller:

Wienerwald-Schinkenspeck nach Belieben am Teller anrichten. Melone in feine Streifen schneiden und ebenfalls am Teller drapieren.

Käse-Oliven, Käse-Yellowbell und Käse-Peppersweet mit kaltem Wasser abspülen und nach Belieben am Teller beilegen. Nach Wunsch mit frischen Kräutern oder Olivenöl nachwürzen. Mit frisch-getoastetem Weißbrot servieren!

Besonders lecker schmecken dazu auch die Käse-Dattel - ein süßer Gaumenschmauß!



Wir danken der AMA Marketing für die freundliche Unterstützung.