

Blitz-Fix Rezepte

1 Glas Meeresfrüchtepaté (Artnr. 761.006)
1 Becher Crème fraîche (wer auf seine Linie achten will, kann auch saure Sahne nehmen)
Kapernfrüchte (Artnr. 732.125)
1TL Meerrettich
Cracker oder geröstetes Weissbrot

Die Paté mit Crème fraîche und dem Meerrettich verrühren.
Auf Cracker oder Weissbrot streichen. Schön sieht es natürlich aus, wenn man die
Creme in einen Spritzbeutel füllt und dann dekorativ auf die Cracker spritzt.
Aber so viel Zeit hat man ja nicht immer.
Mit jeweils einer Kapernfrucht dekorieren.
Dazu schmeckt Prosecco Il Concerto von Brisotto (Artnr. 170.047) ! Salute !

1 Glas Paté vom iberischen Schwein (Artnr. 761.002)
1 Becher Crème fraîche oder Mageryoghurt
einige Scheiben Schinken, Pata Negra (der spanische
Superschinken) passt am besten dazu, ein anderer
Schinken geht aber auch.
Cracker oder geröstetes Weissbrot

Paté mit Crème fraîche verrühren, auf die
Cracker streichen, mit einem kleinen Stück
Schinken dekorieren.
Hierzu passt ein leichter Rotwein, mir schmeckt
Enate Rosado (Artnr. 206.069) von unserem Lieblingsweingut
Enate aus Spanien am besten dazu.

