

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

FRIVOLITÉS SALÉS

POULET-SPIESSLI - CHOCOLAT - EXOTISCHE SALSA

Zutaten:

| | |
|--------|-------------------|
| 2-4 EL | Gemahlener Kaffee |
| 2-4 EL | Kakaopulver |
| 1-2 EL | Brauner Zucker |
| 1-2 EL | Salz |
| 1 TL | Cayenne Pfeffer |

Zutaten SALSA:

| | |
|--------|---|
| ¼ Stk. | Salatgurke, fein gewürfelt |
| ¼ Stk. | Ananas Baby, fein gewürfelt (oder für die eiligen aus der Dose) |
| ½ Stk. | Mango, fein gewürfelt |
| 1 Stk. | Avocado, fein gewürfelt |
| ½ Stk. | Rote Zwiebel, fein gehackt |
| ¼ Stk. | Frühlingszwiebel, fein gehackt |
| etwas | Fleur de Sel, Pfeffer, Chili (bei Bedarf) |

ZUBEREITUNG:

Da Gemüse sowie die Früchte klein schneiden und vermischen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Die Zutaten vermischen. Die Menge sollte für ca. 12-16 Hühnerspiesschen ausreichen. Diese mit neutralem Öl bestreichen und in der Mischung wenden.

Auf ein geöltes Blech legen und ab in den auf 200° vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Min. je nach Grösse der Spiessli. Sie können natürlich auch ein Pouletbrüstli nehmen.

Als warmes Gericht mit der exotischer Salsa und z.B. etwas Aceto Balsamico servieren. Evtl. mit etwas frisch geraspelter Schokolade garnieren. Lecker☺.

PAPPADEWS MIT FRISCHKÄSE UND DUNKLER SCHOKOLADE

Zutaten:

| | |
|----------|--|
| 1 Glas | Pappadews |
| 1 Schale | Frischkäse z.B. Philadelphia |
| Etwas | Chili zum würzen, Pfeffer, nach Belieben ganz fein gehackte Petersilie |
| Etwas | Dunkle Schokolade, langsam schmelzen |
| Einige | Holzspiesschen |

ZUBEREITUNG:

Die Pappadews aus dem Glas nehmen und abtropfen lassen. Den Frischkäse mit den Gewürzen mischen und in die Pappadews füllen. Holzspiesschen in die offene Seite der Pappadews stecken.

Die Schokolade langsam schmelzen und die einzelnen Holzspiesschen in die geschmolzene Schokolade tauchen. Auf einem Backblech oder grossen Teller (mit Backpapier) legen und kühl stellen (am besten kurz draussen kühl stellen) so dass die Schokolade trocknen kann. Eine interessante Kombination!