



Rezepte Kermikreiben und Schüsseln

KUNSTHANDWERK AUS
SPANIEN

Clementinen Ingwer Kurkuma Shot

**Pressen Sie 5-6 Clementinen und 2 Zitronen
Dann reiben Sie 100 gr Knoblauch (Bio nicht geschält)
und einen TL Kurkuma Bio (nicht geschält)
100 gr. Honig
250 ml Wasser
etwas Pfeffer oder Chili
Kalt stellen und genießen**



Bruschetta

Zutaten:

1.Ciabatta

4EL Olivenö

2-3 Knoblauchzehen

oben auf

300 gr Tomaten

1 Bund Basilikum

5 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Brot schneiden,Knoblauch reiben und das Brot mit Knoblauch an der Oberfläche einreiben bei mittlerer Hitze in der Bratpfanne im Olivenöl goldbraun rösten

Tomaten reiben Basilikum in feine Streifen schneiden , eine feingeriebene Knoblauchzehe dazu geben in einer Schale verrühren

und auf das noch warme Brot geben



Fruchtspiegel



Keramikreiben

Fruchtspiegel



Fruchtspiegel mit verschiedenen Früchten zum Beispiel Erdbeer, Mirabelle oder Apfel aufreiben eine Kugel Eis auf den Fruchtspiegel, geben Schokolade reiben ,und über das Eis geben. Sie können die geriebene Frucht auch als frischen Brötchenaufstrich verwenden.

Guacamole

Zutaten:

- 2 Avocado
- 2 EL Limettensaft
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- etwas Chilipulver
- 150 g Cocktailtomaten
- Koriandergrün

Zubereitung:

Geschälte und entkernte Avocados Knoblauch

Sowie Tomaten reiben. Koriander hacken. Beides vorsichtig unterrühren.

Die Guacamole schmeckt am besten mit Tortilla Chips.

