



SNACKPLATTE

MIT WÜRZIGEN PFEFFERBEISSERN UND WURSTSALAT

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

½ Gurke	½ Camembert
2 Karotten	1 Packung WOLF Pfefferbeißer
2-3 Stängel Stangensellerie	1 Packung Grissini
ein Zweig Weintrauben	2 Brezen
1 Becher WOLF Bayerischer Wurstsalat	Popcorn
1 Becher WOLF Schweizer Wurstsalat	Cheddar-Cheese Dip, Honig-Senf Dip und Salsa (gekauft oder selbst gemacht)

FÜR DEN CHEDDAR-CHEESE DIP

250 g Cheddar (Scheiblettenkäse)	¼ TL Paprikapulver geräuchert
75 g Sahne	¼ TL Tabasco
¼ TL Paprikapulver edelsüß	Salz & Pfeffer

FÜR DEN HONIG-SENF DIP

300 g Creme fraiche	4 EL Senf
6 EL Honig	Salz & Pfeffer

FÜR DEN SALSADIP

4 große Tomaten	1 Prise Salz
1 Zehe Knoblauch	1 Prise Pfeffer
2 mittelgroße Zwiebeln	1 EL Zucker
1 rote Paprikaschote	½ Zitrone (der Saft davon)
1 TL Olivenöl	1 Chilischote nach Belieben

SO WIRD'S GEMACHT

1. Gurke, Karotten und Stangensellerie schälen und putzen. Anschließend in lange schmale Streifen schneiden. Die Gemüsesticks, Grissini und Pfefferbeißer in Gläser geben. Den Camembert in mundgerechte Stücke schneiden. Zusammen mit den restlichen Zutaten und den Dips auf einer Platte anrichten.
2. Cheddar-Cheese Dip: Sahne erwärmen, den Cheddar darin schmelzen. Achtung: Darf nicht kochen, nur so warm bis der Käse schön schmilzt! Dann vom Herd nehmen und die Gewürze unterrühren.
3. Honig-Senf Dip: Creme fraiche, Honig und Senf gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Salsa Dip: Die Tomaten, Paprika und Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch pressen oder fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Tomaten, den Knoblauch, die Zwiebeln und die Paprikaschote in den Topf geben. Dann Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft hinzugeben und alles etwa 90 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben eine Chilischote hinzugeben. Die Salsa direkt servieren oder in einem sterilisierten Einmachglas aufbewahren.

Guten Appetit!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben