

Kein Genuß ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er zurückläßt, ist bleibend. (Johann Wolfgang von Goethe)

ALTHIETZINGER MARKTHAPPEN



Zutaten: 1 Gurke, 1 Paradeiser, 1 Avocado, Schnittlauch; 1 Chocofalla Abendmüsli, 1 Naturjoghurt;

Wahlweise: Gebeizter Saibling; Hirschsalami oder Bisonsalami

Olivenöl, Salz, Pfeffer

1 Vollkorng Gebäck

Getränke:

1 Flasche Verjus — Getränk

1 Flasche Genusstropfen pur

Zubereitung: Tomate und Avocado in kleine Stücke schneiden. 3 gehäufte Esslöffel Chocofalla Abendmüsli mit heissen Wasser zu einem dickflüssigen Brei mischen, etwas pfeffern und mit dem geschnittenen Gemüse vermengen. Gurke in Scheiben schneiden (ca 0,5 cm dick), leicht salzen und je einen Esslöffel von der Abendmüsligemüse Mischung in die Mitte der Gurkenscheibe platzieren. Wahlweise mit je einem Stück gebeizten Seesaibling, einem Stück Hirschsalami oder Bisonsalami belegen und Olivenöl darüber träufeln. Darüber Schnittlauch streuen. Vegane Variante wird nur mit Schnittlauch bestreut. Vollkorng Gebäck dazureichen. 1 Glas gekühlten Verjus mit ganz wenig Genusstropfen mischen und dazu genießen.

Alle Zutaten erhalten Sie hier bei uns am Markt.

Gurke, Paradeiser (Tomate), Avocado :

Obst & Gemüse, Peter Neumeister

Naturjoghurt: *Maria's Laden, Maria Beisteiner*

Chocofalla Abendmüsli, Genusstropfen:

Mag. Barbara Jung, Chocofalla Manufaktur

Olivenöl: *Gaumenparadies,*

Aleksandar Dimitrijeviè

Seesaibling: *Die fischBauern,*

www.diefischbauern.at

Bisonsalami: *Walter Oberhuemer,*

www.landbison.at

Hirschsalami: *Melanie Schöbel,*

www.schweinebaron.at

Verjus: *BIO Säfte & Elixiere, Barbara Cwikiel*

Vollkorng Gebäck: *Bäckerei Ringhofer,*

www.ringhofer-baeck.at

Foto: *Petra Schmidt, www.diefotografin.at*

Idee und Kreation: *Mag. Barbara Jung*