

essen & trinken



Unser Mann auf Capri

Oliver Glowig ist der beste Koch der Insel

Pasta selbst gemacht

Für diese Nudeln brauchen Sie keine Maschine

Wir feiern!

Und das ganz entspannt mit einem Menü für 6, 12 oder 24 Gäste



Alle Rezepte sind für sechs Personen berechnet, können aber ganz leicht verdoppelt, verdreifacht oder vervierfacht werden



ZU BESTELLEN Der Likör „Paradies Berg-Marille extra trocken“ der Brennerei Scheibel im Schwarzwald überzeugt durch seine konzentrierten Fruchtaromen, 0,35 l für 16,60 Euro (plus Versand). Brennerei Emil Scheibel, Tel. 0 78 42/9 49 80, www.scheibel-brennerei.de

Bergmarillen-Aperitif

EINFACH RAFFINIERT

ZUBEREITUNGSZEIT 5 MINUTEN

PRO GLAS 0 G E, 0 G F, 7 G KH = 123 KCAL (514 KJ)

FÜR 6 GLÄSER

6 El Paradies Berg-Marille extra trocken (siehe links)

6 Stiele Verbene

1 Flasche Riesling-Sekt (0,75 l)

Jeweils 1 El Bergmarillen-Likör und jeweils 1 Stiel Verbene auf 6 Sektgläser verteilen. Mit gekühltem Riesling-Sekt auffüllen und sofort servieren.