



CHIARELLO

Olio extra vergine
di oliva



Gemüse-Dips

Zutaten

- Nach Belieben Peperoni (gelb, rot, grün), Rüebli, Zucchini, Stangesellerie, Gurken, Kohlrabi oder Fenchel
- Olivenöl extra vergine
- Zitronensaft
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Gemüse roh in sehr feine Streifen geschnitten, zum Dunken in einer Salatsauce aus Olivenöl, einigen Spritzern Zitronensaft, Salz und Pfeffer zubereiten.

Wer mag, kann die Streifen auch im Backofen (auf Backpapier, pepinselt mit Olivenöl) auslegen und bei 180° C während ca. 20 Minuten garen lassen.

Servieren

Die feinen Knabbergemüse-Stängel in halbhohle Wassergläser stellen. Sauce in einem kleinen Gefäß (kann auch eine Tasse sein) mit Brot oder Bruschetta servieren.

Perfekt als Knabber-Beilage zum Apéro.