



APÉRO MIT FLAMMKUCHEN STERNEN UND AIOLI

Zubereitung: 20 Minuten

FLAMMKUCHENSTERNE

Zutaten

- 1 Fertig-Flammkuchenteig
- 100 g Gorgonzola-Mascarpone
- 1 grosse Birne

Garnitur: Zwiebelsprossen

Zubereitung

1. Flammkuchenteig ausrollen, mit Gorgonzola bestreichen und mit einem grossen Sternenausstecher Sterne ausstechen.
2. Birnen in feine Streifen schneiden und die Sterne damit belegen.
3. In der untersten Rille des Ofens bei 200° rund 8-10 Minuten backen (der Boden sollte knusprig sein).

Anstelle von Gorgonzola kann auch Kräuterfrischkäse verwendet werden.

Tipp

Dazu passen die verschiedenen Apérogebäcke von Kambly wie ApériSticks Randen, Flûtes, Twist Käse und Ficelles Oliven.

AIOLI

Zutaten

- 1 Ei
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- Rapsöl
- Salz

Zubereitung

1. Ei verquirlen, Knoblauch dazu geben und mit einem Mixer schaumig schlagen, währenddessen langsam Öl dazu giessen (soviel bis die Konsistenz stimmt).
2. Mit Salz abschmecken und im Kühlschrank aufbewahren.

Hält sich 2 Tage im Kühlschrank.