



PAPRIKA-APRIKOSEN CONFIT

Unser scharfes **Paprika-Aprikosen Confit** ist ein Genuss als Dip zu Fleisch, Fondue, Geflügel sowie zu Fisch und Käse.

Wunderbar auch zur Veredelung von Marinaden, Salatdressings, feinen Soßen und Krusten

Zu gegrilltem Fleisch schmeckt es besonders gut.

Rindercarpaccio

Dünne Rinderfilet-Scheiben mit Rucola und Pinienkernen auf einem Teller anrichten und Parmesan darüber hobeln. 1-2 Esslöffel Paprika- Aprikosen Confit mit Öl, weißem Aceto Balsamico, Salz, etwas Zitronensaft und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer mischen und als Dressing über das Carpaccio geben. Dazu frisches Baguette.

Bratenkruste

Fleisch mit Paprika-Aprikosen Confit bestreichen, evtl. würzen und im Backofen garen. Aus Paprika-Aprikosen Confit, Öl, etwas Paniermehl und evtl. noch einer zerdrückten Knoblauchzehe eine Masse herstellen. 30 Minuten vor Ende der Garzeit den Braten mit einem Teil der Masse bestreichen, den Rest nach weiteren 15 Min. darauf verteilen und knusprig fertig braten.

Tomatensuppe

Geben Sie 1-2 Esslöffel Paprika- Aprikosen Confit in die Tomatensuppe.