



ERDBEER-BALSAMICO CONFIT

Unser **Erdbeer-Balsamico Confit** kann man ideal zu allen Käsesorten, Fleisch, Fisch, Fondue und Obst genießen.

Hervorragend auch zur Veredelung von Marinaden, Salatdressings, Frischkäse und feinen Soßen.

Mit noch etwas Aceto Balsamico und feinem Öl gemischt kreieren Sie ein wunderbares Salatdressing.

Prosecco

Etwas Erdbeer-Balsamico Confit und Prosecco mischen und teelöffelweise in Sektgläser geben. Dann mit Prosecco die Gläser auffüllen.

Obstsalat

Erdbeer-Balsamico Confit mit etwas Orangensaft, Walnüssen und eine Prise Vanillezucker verfeinern und als Dip zu Obstcarpaccio oder Dressing zum Obstsalat servieren

Rucolasalat mit Erdbeeren

Rucolablätter mit geviertelten Erdbeeren, Basilikumblättern, grünem Pfeffer und grob gehobeltem Parmesan mischen. Mit Erdbeer-Balsamico Confit, Öl, Aceto Balsamico Bianco, Honig und Salz ein fruchtiges Dressing herstellen und über den Salat geben.