



Rosenkohl Burger



REZEPT: BEATRIX LEONHARDT FOTO: DANIEL AESCHLIMANN

Rosenkohl-Burger

16 Stk. Rosenkohl ca. 3 Minuten im Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken, halbieren. 8 in Öl eingelegte Tomaten und 8 Tranchen Rohschinken halbieren. Je 1 Rosenkohl-, Schinken- und Tomatenhälfte auf je einen Zahnstocher stecken, mit je 1 Rosenkohlhälfte abschliessen, sodass kleine Burger entstehen.

KRAFTVOLL

La Cardamone, Aligoté, AOC Genève, 2021, Domaine de la Vigne Blanche

Die Rebsorte Aligoté ist eine Art Wahrzeichen von Genf und La Cardamone ein überaus würdiger Vertreter. Er besticht durch einen prägnanten Duft mit feinen floralen Noten. Am Gaumen erweist er sich als rund und intensiv. Ein idealer Aperitif-Wein, der ebenso kraftvoll ist wie die Würze der raffinierten Rosenkohl-Burger.
CHF 15.-, lavigneblanche.ch