



AMERICANO COCKTAIL MIT KNABBEREI



ZUTATEN

für einen Cocktail:

4 cl roter Wermut
Sekt oder Tonic Water
Eiswürfel

für den Teig:

200 g Mehl
3 TL Butter
100 ml Wasser
1 Prise Salz
Mehl zum Ausrollen des Teigs

für die Knabberei:

fein gehackte, Rote Zwiebeln
geschnittene Oliven
200 g Frischkäse
Salz
frisch gemahlener, schwarzer
Pfeffer
Frische Kräuter

ZUBEREITUNG

4 cl roter Wermut, zum Beispiel Antica Formula von Turin, in ein Glas geben und mit Sekt aufgießen. Im Sommer immer einen Eiswürfel hinzufügen. Wer weniger Alkohol möchte, kann Tonic Water anstelle von Sekt verwenden.

Butter und Wasser bei schwacher Hitze erhitzen. Sobald die Butter geschmolzen ist, vom Kochfeld nehmen, Salz und Mehl unterrühren. Teig auf einer bemehlten Fläche kräftig durchkneten. 15 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Anschließend mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Mehrfach wenden und erneut mit Mehl bestäuben.

Backofen auf 180° C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf das Backpapier legen und in den vorgeheizten Backofen schieben. 12 bis 15 Minuten goldbraun backen.

Frischkäse, rote Zwiebeln und Oliven mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teig abkühlen lassen, in Streifen schneiden und mit der Frischkäsemischung bestreichen. Mit frischen Kräutern garnieren und zusammen mit den Cocktails servieren.