REZEPT

Let?s top it

Rezept Aviko Grip Caprese / Foto: Aviko

Let?s top it
Der Loaded-Trend ist ungebrochen. Ob als attraktive Beilage oder als Fingerfood-Snack to go ? die Pommes mit was drauf gibt es in immer mehr Variationen. Mit seinem Crunchy Shapes-Sortiment bietet Aviko eine breite Auswahl an außergewöhnlichen Kartoffelprodukten. Hierzu zählen etwa Dipper-Pommes, Kartoffelscheiben im Wellenschnitt und Kartoffelspalten im Wellenschnitt mit Schale. Aviko präsentiert zudem passende Rezepte.
?Caprese? ? mit mediterranem Flair
Zutaten
Aviko Grip ?n Dip, 300 g Mozzarella, gerieben, 200 g frische Tomaten, gewürfelt, 100 g getrocknete Tomaten, gehackt, 150 g rote Zwiebelwürfel, 100 g schwarze Oliven, gehackt, 150 g Rucola, grob gehackt, 1 TL Oregano, gehackt, 2 TL mediterrane Gewürzmischung, Olivenöl zum Verfeinern
Zubereitung
Alle Zutaten außer Olivenöl in einer großen Schüssel vermengen. Mit der mediterranen Gewürzmischung abschmecken und leicht mit Olivenöl beträufeln. Aviko Grip ?n Dip nach den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten und das Topping frisch darüber geben. Der Mozzarella schmilzt leicht durch die Hitze des Produktes und verbindet die Aromen.
?Alles Kas? ? Käsemix mit BBQ-Akzent
Zutaten

Aviko Crinkle Wedges, 200 g Parmesan, gerieben, 200 g Bergkäse, gerieben, 200 g Gouda, gerieben, 200 g Paprikawürfel (rot und gelb gemischt), 150 g rote Zwiebelwürfel, 1 Bund Petersilie, fein gehackt, 2 TL BBQ-Rauchgewürz, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Parmesan, Bergkäse und Gouda in einer großen Schüssel vermengen. Paprikawürfel, Zwiebelwürfel und gehackte Petersilie hinzufügen. Mit BBQ-Rauchgewürz, Salz und Pfeffer abschmecken und vermengen. Aviko Crinkle Wedges nach den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten. Die Käsemischung direkt darüber geben und gut durchmischen.

Churros mit Erdbeersauce und weißen Schokoladenraspeln

Zutaten

Aviko XXL Churros oder Ofen-Churros, 1/2 Tafel weiße Schokolade (50 g), geraspelt, 200 g Zucker, 1 kleine Zitrone, geschält und entsaftet, 400 g frische Erdbeeren, geschält und halbiert

Zubereitung

Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft in einen kleinen Topf geben und 10 Minuten bei sehr niedriger Hitze kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Erdbeeren hinzugeben und 20 Minuten lang auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Erdbeeren einen Teil ihres Saftes abgeben und die Mischung langsam kocht. Aviko XXL Churros oder Ofen-Churros nach den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten. Auf einem Küchenhandtuch abtropfen lassen. Jede Portion Churros mit der Soße und den weißen Schokoladenraspeln servieren.