



Pikante Kürbis-Scones mit Kürbis Creme Spaghetti mit Paprika Creme Knusprige Crostini mit Artischocken Creme

BUON APPETITO!

ZUTATEN (für 12 Stück)

Pikante Kürbis-Scones

300 g Dinkelmehl
1½ TL Salz
1 TL Weinstein-Backpulver
½ TL Natron
100 g eiskalte Butterstücke
150 g geriebener Parmesan
1 Glas Kürbis Creme
2 Eier
100 g Sauerrahm
1 EL Milch
schwarze Sesamsamen
Salz & Pfeffer aus der Mühle

ZUTATEN (für 4 Portionen)

Spaghetti mit Paprikacreme

500 g Spaghetti n°5*
1 Glas Paprika Creme*
1 Mozzarella
Bund frische Petersilie
1 EL natives Olivenöl extra - MILD*

Knusprige Crostini

1 Ciabatta
1 Glas Artischocken Creme*
1 Stück Ziegenkäse
1 Radicchio
Fenchelgrün

1. PIKANTE SCONES MIT KÜRBIS CREME

Die Zutaten mit einem Ei in eine große Schüssel geben und rasch mit den Händen verkneten. Den Teig auf ein Blech mit Backpapier geben. Zu einer ca. 3w-4 cm dicken Scheibe flach drücken und mit einem Messer in 12 Tortenstücke schneiden. Das Ei mit Milch verquirlen und die Scones damit bestreichen. Mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180° C Umluft ca. 30 Minuten goldbraun backen.

2. SPAGHETTI MIT PAPRIKA CREME

Spaghetti al dente kochen und mit der Paprika Creme vermengen. Auf Teller anrichten, Mozzarella zupfen und mit frischen Basilikumblättern und gehackten Mandeln bestreut servieren. Mit etwas Olivenöl beträufeln.

3. KNUSPRIGE CROSTINI MIT ARTISCHOCKEN CREME

Ciabatta in Scheiben schneiden und im Ofen bei 180 °C Umluft ca. 20 Minuten knusprig backen. Jeweils mit Artischocken Creme bestreichen, einer Scheibe Ziegenkäse, klein geschnittenen Radicchioblätter und Fenchelgrün belegen.

*aus dem LaSelva-Sortiment