



GUSTO IN FAMIGLIA

GEMÜSESTICKS MIT SÜDTIROLER SPECK

20 Minuten – leicht – 4 Personen



Zutaten der Gemüsesticks:

- 1 Salatgurke
- 1 Brokkoli
- 1 gelbe Peperoni
- 1 rote Peperoni
- 1 Avocado

Zubereitung der Gemüsesticks:

1. Salatgurke waschen und in 4 cm lange Stücke schneiden, die Stücke sechsteln und das Kerngehäuse ausschneiden.
2. Gelbe und rote Peperoni putzen, waschen und ebenfalls in dicke, 4 cm lange Streifen schneiden.
3. Avocado-Fleisch aus der Schale entfernen und in 4 cm lange Streifen schneiden.
4. Brokkoli waschen und in kleine Stücke schneiden.

Zutaten der Dippsauce:

- 100 ml Mayonnaise
- 1 EL Essiggurken, fein gehackt
- 1 EL Petersilie, fein geschnitten
- 1 EL Dill, fein geschnitten
- 1 TL Sardellen in Öl, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Sahne

Zubereitung der Dippsauce:

Für die Sauce Mayonnaise mit Essiggurken, Petersilie, Dill und Sardellen vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sahne verdünnen.



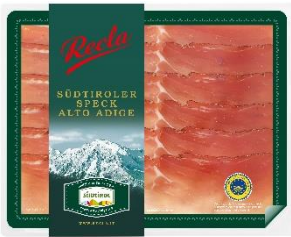
GUSTO IN FAMIGLIA

Weiteres:

- 16 Scheiben Recla Südtiroler Speck g.g.A.

Fertigstellung:

Die Dippsauce in kleine Gläser oder Schüsselchen füllen, die Gemüsesticks mit den Südtiroler Speck Scheiben umwickeln, in die Gläser stecken und servieren.



Südtiroler Speck g.g.A. e 90g

Diese Südtiroler Speckscheiben sind dünn, zart, vielseitig und damit eine ideale Zutat für jegliches Gericht.