

KLOSTERVINAIGRETTE ROT AUS ROTWEIN CUVÉE

Inhalt Rotweinessig im Eichenfass gereift 61%,
Rotwein Cuvée konzentriert 18% (enthält
Sulfite), Biozucker, Traubenmost, Meersalz

Analyse Säure: 4,0 %

**Speise-
empfehlung**

Rote-Bete Scheiben mit Rucola und
Schafskäse

Rote-Bete Scheiben auf dem Teller anrichten,
den Rucola daraufgeben und Schafskäse
darüberbröckeln. Alles mit der
Klostervinaigrette Rot beträufeln – schon ist
alles perfekt abgeschmeckt.
Evtl. den Schafs oder Ziegenkäse panieren
und alles mit Kräutern garnieren.
Vor dem Servieren mit Honig abrunden.

Gebratener Kartoffelsalat

Kartoffeln kochen, schälen und in nicht zu
dünne Scheiben schneiden.
In der Pfanne in Olivenöl anbraten; Danach
Zwiebeln, evtl. etwas Speck dazugeben und
mit der Klostervinaigrette Rot in der Pfanne
ablöschen.
Nach Geschmack noch etwas Olivenöl
dazugeben und abkühlen lassen.
Mit Oliven, Kräutern oder Radieschen und
Frühlingslauch nach Belieben variieren.

Hinweis

Für alle unsere Klostervinaigretten gilt: sehr
ergiebig, sparsam verwenden, vor jedem
Gebrauch kurz schütteln.

