



SALAT MIT WASSERMELONE, FETA, OLIVEN UND MINZE

ZUTATEN

für 4 Personen

- 1 Wassermelone, geschält, in kleine Würfel geschnitten
- 100 g Oliven, ohne Stein, in Scheiben geschnitten
- 1 Packung Feta, in kleine Würfel geschnitten
- Saft von einer Zitrone
- 2-3 EL Olivenöl
- eine Hand voll Minzeblättchen, fein gezupft



OLIVENTAPENADE

ZUTATEN

- 150 g grüne Oliven, entsteint, klein geschnitten
- 2 Anchovis
- 2-3 TL Kapern
- 1-2 Zehen Knoblauch, geschält und fein gehackt
- 1-2 EL Honig
- 1 Prise Salz
- Pfeffer, süßer Paprika
- eine Hand voll Basilikum
- Olivenöl nach Bedarf



APRIKOSEN- TARTELETTES

ZUTATEN

- für 10 Tartelettes
- 1 Rolle Blätterteig
- 5 Aprikosen, gewaschen, halbiert, entsteint, danach in feine Scheiben geschnitten
- 1 Eigelb verquirlt
- 3-4 EL Honig
- 3-4 EL Crème fraîche

VIEL SPASS BEIM
KOCHEN WÜNSCHT



Confiture
de Vivre

ZUBEREITUNG

1. Die Wassermelonenstückchen, den Feta und die Oliven in einer Schüssel vorsichtig vermengen.
2. Das Olivenöl und den Zitronensaft vermischen und dazu geben und unter heben.
3. Abschmecken und mit Minzeblättchen garnieren.
4. Auf Tellern anrichten und servieren.
5. Dazu passt ein knuspriges Brot.

ZUBEREITUNG

1. Oliven, Anchovis, Kapern, Salz, Honig, Basilikum und 2 EL Olivenöl mit dem Pürierstab fein pürieren.
2. Den gehackten Knoblauch dazu geben und mit einem Löffel gut verrühren.
3. Mit Pfeffer und süßem Paprika abschmecken.
4. Bis zum Verwenden in einem abgedeckten Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.

1. Den Ofen auf 160 °Celsius vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Den Blätterteig ausrollen und in kleine Quadrate schneiden.
4. Auf dem Backblech auslegen und mit dem verquirlten Eigelb bestreichen.
5. Nun jeweils einige Scheiben der Aprikosen auf den Teig legen.
6. Mit etwas Honig bestreichen.
7. Im Ofen ca. 15 Minuten backen bzw. bis alles schön goldgelb aussieht.
8. Herausnehmen und mit etwas Crème fraîche servieren.
9. Alternativ passt ein Eis mit Vanille, Pistazien oder Lavendel.

www.confiture-de-vivre.de

ZUBEREITUNG