

Food-Boards aus dem Buch oder gestalten Sie Ihr eigenes Food-Board!

INFOS ZUM REZEPTTEIL

Frisches Gemüse oder Obst wird vor der Zubereitung gewaschen und/oder geputzt. Das Waschen oder Putzen frischer Zutaten haben wir in den Rezepten nicht extra jedes Mal angeführt.

Wird Currypulver verwendet, handelt es sich immer um das milde Madras-Currypulver aus dem Asialaden.

Trocken geröstete und gemörserte Koriandersamen sind viel schmackhafter als fertig gemahlener Koriander aus dem Handel. Wir verwenden gemörserte Koriandersamen.

Bei frischer Minze setzen wir auf mildere Sorten wie die marokkanische Minze.

Da Sojasauce geschmacklich nicht gleich Sojasauce ist, empfehlen wir, auf jeden Fall ein Markenprodukt zu verwenden.

Asiatische Zutaten kaufen wir dort, wo sie ganz sicher aus Asien stammen und auch genauso gut wie dort schmecken: im Asialaden.

Unsere Rezepte sind in der Regel für vier bis sechs Personen konzipiert. Nicht die gesamte im Rezept beschriebene Quantität ist auf den Fotos der Boards wiederzufinden.

DIE REZEPTE

WELTREISE AB SEITE 8

THEMENBOARDS AB SEITE 90

ENTLANG DER ADRIA



› **Zubereitungszeit für das Board: 1 Stunde** ‹

BASICS

Für das Board

2 Zwiebel-Knoblauch-Focaccias

Kichererbsensalat

Ajvar

Paprika-Feta-Dip

Zucchini-Röllchen mit würzigem Frischkäse

Außerdem

**2 unterschiedliche kleine Salami im Ganzen
(alternativ Abschnitte von zwei großen
Salami)**

5 Scheiben Bresaola

1 Stück Gorgonzola (200 g)

1 Stück Parmesan (100 g)

je 1 Dolde blaue und grüne Weintrauben

8–12 Kirschtomaten

1 gute Handvoll grüne und schwarze Oliven

1 Knoblauchknolle, im Ofen gebacken

**(Zubereitung bei Crostini-Board, siehe
[Seite 105](#))**

50 g Pistazien