

Apéro Riche Perelín von Ursina Zwicky Schmid

Mengen für 10 Personen

Abschiedsapéro

600 g Brot	
600 g Zopf	
200 g Greyerzer	
200 g Tomme-Käse (Weichkäse)	
66 g Butter	
400 g Hummus	2 Sorten
100 g Hummus	Tapenade (Tomaten, Oliven)
200 g Oliven	
100 g Tomaten (getrocknet)	
100 g Mozzarella	Mozzarelline
50 g Baumnüsse	
200 g Guetzli	Mailänderli selbstgemacht
100 g Datteln	getrocknet
500 g Rüebli	Geschält, in Stäbchen
2.0 Stück Pepperoni	in Stäbchen
1.0 Liter Mineralwasser	
200 g Crème fraiche	
3.3 Liter Apfelsaft	
1.0 Liter Roter Traubensaft	
4.0 Liter Weisswein	Bier!

Sauerteigbrot von Emauel

Zopf süss

verschiedene Sachen für aufs brot/den Zopf:

- Hummus
- Tapenade
- Butter
- Crème fraiche gewürzt

Süsses: Datteln, Nüsse, Mailänderli

- Gruyère
- Oliven, Tomätli, Peperoni,