MÄURER

OLIVEN IM SARDELLENBAND

So einfach, ganz mediterran, wunderbar erfrischend zum Aperitif! Trotzdem sollte man ein paar Knabbereien dazu bereit halten.

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de

MÄURER

Zubereitung

Sardellenfilets auf einem Brettchen auslegen, mit der Breitseite des Messers etwas flach drücken und dann vorsichtig längs halbieren.
Jeden Streifen vorsichtig um eine Olive hüllen und auf einen Holzzahnstocher spießen.
Die Sardellen müssen dabei an zwei Stellen fixiert sein, damit sie nicht abfallen.

Zutaten

6 Sardellenfilets in Oel
12 grüne Oliven mit Füllung (Paprika, Zitrone etc.)

Weinempfehlung



Riesling Sekt



Pinot Sekt

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de