

APERITIVO GUIDE



#EnjoyResponsibly

CAMPARI GROUP

APEROL®

APEROL wurde 1919 in der italienischen Stadt Padua erfunden und ist der perfekte Aperitif.

Sein einzigartiger, bitter-süßer Geschmack und seine leuchtend orange Farbe gehen zurück auf ein geheimes, über die Zeit unverändert gebliebenes Originalrezept: eine perfekt ausgeglichene Komposition aus ausgewählten Grundzutaten mit Orangen, Kräutern und Wurzeln.



ITALIENS COCKTAIL NR.1*

- » Verkörpert pure italienische Lebensfreude.
- » Schafft unvergessliche Momente mit Freunden.
- » Ist die perfekte Wahl für den Aperitif.

* Doxa-Onlinestudie, April 2024, Stichprobe N = 1.800
Cocktailkonsumenten der letzten 3 Monate in Italien,
18-55 Jahre.





APEROL[®] SPRITZ



3 TEILE
PROSECCO
AUF EIS



2 TEILE
APEROL



1 TEIL
SODAWASSER



+
ORANGEN-
SCHEIBE

GESCHMACK.

BITTER-SÜSS



APEROL[®] SPRITZ



FLASCHE
ÖFFNEN



APEROL SPRITZ
PERFEKT GEMIXT
AUF EIS



ORANGENSCHIBE
HINZUFÜGEN

• GESCHMACK •
BITTER-SÜSS

**PERFEKT GEMIXT
GENIESSEN**

© aperol.de | aperol.de

CAMPARI GROUP

SNACK-IDEEN

FÜR DICH UND DEINE FREUNDE



OLIVEN + MOZZARELLA BÄLLCHEN

Zutaten (für 4 Personen)

- Gemischte Oliven
- 2 Pk Mozzarella-Kugeln
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 EL frisch gehackte Kräuter:
(Rosmarin/Thymian/Majoran/Bohnenkraut)
alternativ: 1 TL Kräuter de Provence (getrocknet)
- 1/2 TL Chilipulver (je nach Schärfe 😊)
- 1 Tasse Olivenöl
- 2 EL Pfefferkörner

Zubereitung

Die Mozzarella-Kugeln gut abtropfen lassen. Die Knoblauchzehe schälen und anschließend pressen. Den Knoblauch zusammen mit dem Öl, den Kräutern und dem Chilipulver vermengen. Die Mozzarella-Kugeln und die Schale oder Glas füllen. Mit Öl auffüllen, bis der Mozzarella bedeckt ist. Für mindestens 30 Min. ziehen lassen.

TIPP: Noch besser schmeckt der Mozzarella, wenn man ihn über Nacht im Kühlschrank ziehen lässt.
Das Öl schmeckt köstlich zum dippen mit einer Scheibe Weißbrot
Oliven und Mozzarella in Schälchen anrichten.

WÜRZIG, MEDITERRAN

TIPP Das Marinieren funktioniert auch wunderbar mit Feta. Einfach den Knoblauch durch fein geschnittene rote Zwiebelringe ersetzen.



BRUSCHETTA

Zutaten (für 4 Personen)

- 2 Ciabatta oder Baguette-Stangen
- 3-4 frische Basilikumzweige
- 500 g reife Tomaten (Fleischtomaten eignen sich sehr gut)
- ca. 8 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- Salz und bunter Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. 1-2 Knoblauchzehen fein hacken und zu den Tomatenstücken geben. Basilikum abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen, grob hacken und ebenfalls zu den Tomaten geben. Mit 4 EL Öl mischen und unbedingt 1-2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Achtung – noch nicht salzen, denn das Salz macht die Tomaten matschig! Ciabatta oder Baguette-Stangen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Im Toaster toasten oder im Ofen bei 200° (180° Umluft) 5-8 Min. leicht anrösten.

TIPP für Knoblauchliebhaber: Die gerösteten Brotscheiben mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben.

Danach das Brot mit den marinierten Tomaten belegen, mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.

KNUSPRIG, LEICHT



GEGRILLTES GEMÜSE MIT AIOLI-DIP

Grillgemüse (für 10 Portionen)

- 4 Paprika rot und gelb gemischt
- 2 Zucchini
- 1 Aubergine
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 200 g Feta

Zubereitung

Die Paprika waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Zucchini und die Aubergine in Scheiben schneiden. Das Gemüse mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gemüse auf dem Grill oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten grillen, bis es weich ist und schöne Grillstreifen hat. Das gegrillte Gemüse abkühlen lassen.

Anschließend auf einer Platte anrichten und mit der Aioli und den Feta-Würfeln garnieren.

AROMATISCH, WÜRZIG

Aioli

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Eigelb
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Zitronensaft
- 150 ml Olivenöl
- 1 Bund Petersilie
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Oregano

Zubereitung

Den Knoblauch fein hacken und mit dem Eigelb, Senf und Zitronensaft in eine Schüssel geben. Langsam das Olivenöl einfließen lassen und dabei ständig rühren, bis eine cremige Soße entsteht. Die Petersilie fein hacken und unter die Aioli rühren. Mit Paprikapulver, Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.



CAPRESE SPIESSCHEN

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g aromatische Kirschtomaten
- 250 g kleine Mozzarella-Kugeln
- 4 frische Basilikumzweige
- 2 EL Aceto Balsamico
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Spieße aus Holz oder Metall

Zubereitung

Die Kirschtomaten waschen und trocken tupfen. Die Mozzarella-Kugeln in einem Sieb abtropfen lassen. Die Basilikumblätter von den Stielen abzupfen, waschen und zwischen zwei Lagen Küchenpapier oder mit einem Küchentuch trocknen. Die Tomaten, den Mozzarella und den Basilikum abwechselnd auf die Spieße spießen.

Die fertigen Spieße mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und dann servieren.

AROMATISCH, MEDITERRAN



LACHS-CEVICHE

Zutaten (für 2 Personen)

- 160 g Lachs ohne Haut
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Chilischote
- Saft von 3 Bio-Limetten und etwas abgeriebene Schale
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 große Avocado oder 2 kleine
- ½ Bund frischer Koriander oder Schnittlauch
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote von Stiel und Kernen befreien und ebenfalls fein hacken. Limettensaft mit Chili und Knoblauch verrühren und salzen.

Den aufgetauten oder frischen Lachs abwaschen und abtupfen. Anschließend in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Die Lachswürfel in einer sauberen Schüssel mit der Limetten-Marinade mindestens 2 Stunden im Kühlschrank (abgedeckt) ziehen lassen.

Kurz vor Ende der Marinier-Zeit das Avocado-Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in fein hacken. Den Koriander waschen, trocken tupfen und hacken.

Zum Schluss alle Zutaten mit dem Lachs vermengen, mit einer Limettenschale garnieren und sofort servieren. Geröstetes Weißbrot mit Olivenöl passt hier hervorragend dazu.

WÜRZIG, RAFFINIERT



MELONEN MINZE SALAT

Zutaten (für 4 Personen)

- ca. 1 kg Wassermelone
- Saft von 2 Limetten
- 80 g Walnusskerne
- ½ Bund Minze
- 350 g Feta
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung

Die Melone in Spalten schneiden, Schale und Kerne entfernen. Danach in große Würfel schneiden. Die Limetten auspressen und die Melone mit dem Limettensaft beträufeln.

Die Walnüsse in einer Pfanne leicht anrösten (ohne Fett!). Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und grob hacken.

Die Wassermelone in einer Schale anrichten und den Feta grob darüber bröseln. Die Nüsse, die grob gehackte Minze (ohne Stiele) und etwas Pfeffer untermischen und mit Olivenöl beträufeln.

FRUCHTIG, FRISCH



PIZZA EINFACH SELBER MACHEN

Zutaten (für 4 Personen)

- 250 g Mehl
- ½ TL Salz
- 10 g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe
- 120 ml lauwarmes Wasser,
- Olivenöl (zum einfetten)

Zubereitung

Das Mehl in eine große Schüssel geben und einen ½ TL Salz unter mischen. Die Hefe in einer Tasse lauwarmen Wasser (nicht zu heiß!) auflösen und unter das Mehl geben. Das Ganze ca. 15 Min. mit den Knethaken der Küchenmaschine oder eines Handrührgeräts zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Alternativ auf einer glatten bemehlten Fläche mit der Hand kneten. Wenn der Teig klebt, noch etwas Mehl hinzufügen.

Nach dem Kneten den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und 30 Min. ruhen lassen. Anschließend den Teig vierteln und in vier geformten Kugeln wieder 2 Stunden auf einem mit Öl gefetteten Blech bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Nun die vier Kugeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Pizzaboden formen: Eine Vertiefung in die Mitte der Kugel drücken. Diese dann von innen nach außen vorsichtig mit der Hand ausweiten, bis die Pizza ihre Form hat. Ein Nudelholz würde den luftigen Teig nur platt machen. Die Pizzen nach Belieben belegen und nacheinander bei 250°C Ober- und Unterhitze für ca. 10 Min. backen.

KNUSPRIG, MEDITERRAN



HASELNUSS- SCHOKOLADENMOUSSE

Zutaten (für 4 Personen)

- 50 g Haselnüsse
- 1 EL Zucker
- 100 g dunkle Schokolade, fein gehackt
- 50 g Milkschokolade, fein gehackt
- 2 frische Eigelbe
- 1 EL Zucker
- 2 dl Vollrahm, steif geschlagen
- 2 frische Eiweiße
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker

Zubereitung

Die Nüsse und 1 EL Zucker in einer Pfanne unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. goldbraun rösten. Auf einem Backpapier verteilt auskühlen lassen. Die Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben und über das nur leicht siedende Wasserbad hängen. Sie darf das Wasser dabei nicht berühren. Die Schokolade schmelzen, herausnehmen und glatt rühren.

Die Eigelbe und den Zucker mit den Schneebesen eines Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren bis die Masse schaumig ist. Die Eimasse zur Schokolade geben und gut verrühren. Den Schlagrahm mit einem Schneebesen vorsichtig und gleichmäßig unter die Masse ziehen.

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, den Zucker begeben und kurz weiter schlagen. Den Eischnee portionsweise sorgfältig unter die Schokoladenmasse ziehen. Das Mousse in Gläser füllen und zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Std. fest werden lassen. Ein paar Nüsse grob hacken und Mousse damit verzieren.

NUSSIG, SÜSS



ZITRONENTARTE

Zutaten Teig

- 1 Eigelb
- 2 EL Wasser (kalt)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 175 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter (weich)

Zutaten Masse

- 3 Eigelbe
- 3 Eier
- 180 g Zucker
- 180 ml Zitronensaft
- 2 EL Bio-Zitronenschale
- 185 g Butter

Zubereitung Teig

Das Eigelb mit Wasser und der Vanille mischen und beiseite stellen. Das Mehl, den Zucker und das Salz separat mischen und die Butter einkneten, bis es einen gleichmäßigen Teig ergibt. Danach die Ei-Mischung einkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. in den Kühlschrank legen. Eine Tarte-/Quicheform mit Butter einfetten und den ausgerollten Teig hineinlegen, möglichst ohne zu drücken. Der Rand sollte eine Fingerbreite hoch sein. Die Form inklusive des Teigs für 15 Min. in die Gefriertruhe legen. Zwischenzeitlich den Backofen auf 190 Grad vorwärmen und den Teig für 25-30 Min. backen (bis er goldbraun ist). Abkühlen lassen und derweil die Füllung vorbereiten.

Zubereitung Masse

Alle Zutaten in einem Topf mischen und auf dem Herd bei mittlerer Hitze erwärmen. Dabei regelmäßig rühren, bis das Eigelb stockt und die Flüssigkeit zu einer festen Masse wird. Topf vom Herd nehmen und Inhalt durch ein grobmaschiges Sieb laufen lassen. Die gesiebte Masse kann nun auf den Kuchenboden gegeben werden. Anschließend 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Zur Dekoration beim Servieren eignen sich Zitronenscheiben und frische Pfefferminzblätter sowie etwas Puderzucker.

ERFRISCHEND ZITRONIG





**VIEL SPASS BEIM
MIXEN UND
GENIESSEN!**

#EnjoyResponsibly

CAMPARI GROUP