

Bier-Tipp



Feldschlösschen Original

Herkunft:
Schweiz

Alkoholgehalt:
4,8 %

Stammwürze:
11,1 %

Charakter:

Feldschlösschen Original ist ein klassisches, wohlausgewogenes Lagerbier mit einer zartbitteren Hopfennote und einer strahlend goldgelben Farbe.

Passt zu allen vorgestellten Gerichten und wann immer man Lust auf erfrischenden Biergenuss hat.



Bier-Crostini

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Rösten: ca. 6 Min.

Ergibt 12 Stück

3 Silserknöpfe (je ca. 65 g),
in je 4 Scheiben

3 Esslöffel Bier
(z. B. Feldschlösschen Original-
Lager hell)

30 g Butter, weich, in Stücken

2 Esslöffel Bärlauch,
fein geschnitten

¼ Teelöffel Salz

1. Brotscheiben mit Bier beträufeln.
Mit der Bierseite nach unten auf ein mit
Backpapier belegtes Blech legen.

2. Butter mit Bärlauch und Salz mischen,
auf Brotscheiben streichen.

Rösten: ca. 6 Min. in der Mitte des auf
250 Grad vorgeheizten Ofens.

Pro Stück: 2 g Fett, 1 g Eiweiss,
5 g Kohlenhydrate, 194 kJ (46 kcal)



Schneller gehts: Mit Pesto
all'aglio orsino (Bärlauchpesto)
von IDEE Betty Bossi, erhältlich in
vielen Coop Verkaufsstellen.

Das empfohlene Bier ist in vielen
Coop Verkaufsstellen und unter
www.coopathome.ch erhältlich.