

ABSOLUT MIDSOMMAR

— FOOD —

ENTDECKE DEINE **#ABSOLUTMIDSOMMAR** GERICHTE FÜR DIE LÄNGSTE PARTY DES JAHRES.

MAKE YOUR NIGHTS

ABSOLUT NIGHTS.[®]



Spargel-Salat

500 g Grünspargel

200 g Erbsen

150 g Erbsensprossen

3 EL Zitronensaft

1 TL Rohrzucker

Salz (gemahlen)

Pfeffer (am besten weißer Pfeffer)

4 EL Olivenöl

4 EL Sonnenblumenöl

Spargel waschen, schälen und die Spargelenden etwas abschneiden. Spargel in reichlich Salzwasser bissfest garen (ca. 10 Min.). Der Spargel sollte ganz mit Wasser bedeckt sein. Herausheben und abtropfen lassen und mit den Erbsen sowie Erbsenkresse anrichten. Als Dressing (Zitronen-Vinaigrette) den Zitronensaft, Salz und Pfeffer mit Zucker verrühren. Öl unterrühren.

Köttbullar

100 ml Milch

100 g Paniermehl

2 Eier

Salz und schwarzer Pfeffer

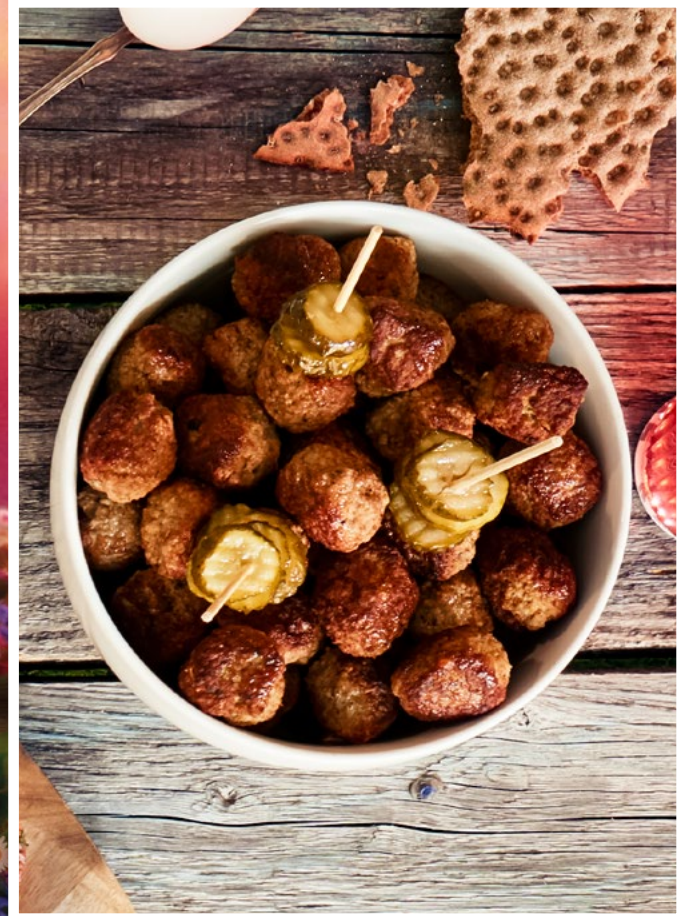
10 g Piment (gemahlen)

200 g Zwiebeln (fein gehackt)

1 kg gemischtes Hackfleisch

1 EL Butter zum Anbraten

Milch mit Paniermehl, Eiern, Gewürzen und den gehackten Zwiebeln in einer großen Schüssel vermischen. Die Masse für ca. 5 Minuten ruhen lassen. Hackfleisch hinzugeben, gut vermengen und sehr kleine Fleischbällchenformen. Anschließend mit Butter in einer Pfanne anbraten.





Erdbeerkuchen im Glas

250 g Erdbeeren

2 TL Vanillezucker

250 g Quark (oder Joghurt)

2 EL zerbröselte Löffelbiskuits
(oder Kekse) pro Glas

Die Erdbeeren vierteln und in der Hälfte des Vanillezuckers wenden. Den Quark mit einer Gabel aufschlagen und mit dem restlichen Vanillezucker süßen. Abwechselnd Erdbeeren, Quark und Brösel in ein Glas schichten.



GOD APTIT!

MEHR INFORMATIONEN ERHÄLTST DU AUF

[HTTPS://WWW.ABSOLUT.COM/DE/MIDSOMMAR/](https://www.absolut.com/de/midsommar/)

MAKE YOUR NIGHTS

ABSOLUT NIGHTS.®