

Leitfaden für die eigene Weinprobe

...wenn die Michels mal nicht dabei sind!

Das benötigen Sie:

- Reichlich **Mineralwasser**
- Korkenzieher
- Für jeden Gast ein **Glas**
- Weinlisten und Stifte
- **Bestellkarten**
- Etwas zu **Essen**: was Sie gerne zum Wein mögen (z.B. Brot, Käse, Suppen etc. – bitte beachten Sie auch unser **Rezept auf der Rückseite**)
- Gute Laune!



TIPP: Weißweine, Rosé und Prickelndes mindestens **1 Tag vorher kaltstellen** (Kühlschrank 5°C). Rotweine sollten nicht über 16°C haben.

Die Wein-Probe :

In der Regel probiert man von:

TROCKEN zu **MILD** und von **WEISS** zu **ROT**.

D.h.: Zuerst kommen die trockenen Weißweine, danach die süßen Weißweine und dann die Roséweine. Zum Schluß die Rotweine.

(Normalerweise haben wir Ihnen eine Reihenfolge vorbereitet siehe Rechnung oder Weinliste)

Die Gläser für nur 2-3 Schlückchen füllen.

Zwischen den „Farben“ bitte immer etwas Essen oder Wasser trinken, damit wird das Geschmacksempfinden „neutralisiert“.

Bitte unbedingt zu jedem probierten Wein Notizen machen.

Der erste Eindruck ist meist richtig.

(z.B. 😊 😞, + / - o.ä.)

TIPP: Die süßen Rotweine dürfen auch gerne richtig kalt getrunken werden!

Viel Vergnügen und einen schönen (Wein)-Abend wünscht

Ihnen Ihr *Weinhaus Michel*

Vegetarische Pesto-Schnecken



Zutaten

1 Paket Blätterteig (Kühlregal)

1 Glas Pesto nach Wahl (rot oder grün)

100 g Mozzarella bzw. Parmesan, geraspelt oder Käse nach Wahl

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** leicht

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200°C) vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen und mit dem Pesto gleichmäßig bestreichen. Den Blätterteig nun wieder aufrollen, am besten mit der langen Seite, so dass dann eine möglichst lange Rolle/Schnecke entsteht. Die Blätterteig-Schnecke nun in ca. 8 - 10 gleich große Teile schneiden.

Die einzelnen Blätterteig-Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren und mit dem geraspelten Käse bestreuen. Anschließend in den vorgeheizten Backofen geben.

Die Blätterteigschnecken etwa 15 - 20 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Nun aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Die Blätterteigtaschen schmecken sowohl kalt aber auch lauwarm sehr gut und passen prima zu einem kalten Buffet oder aber auch als Snack zwischendurch.

Guten Appetit wünscht Ihr

Weinhaus Michel