



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Toppings – das Pünktchen auf dem "i"

Liebe Glasfütterer,

ihr kennt alle den Megatricks der „Frozen-Joghurt-Buden“: Toppings. Einfach alles un-/mögliche auf das Grundprodukt streuen und teuer verkaufen. Das könnt ihr doch allemal!!! Und eure Gäste werden staunen!

Hier einige Vorschläge:

- Sauerrahm (10 %), gekühlt und glatt aufgeschlagen, passt als Klecks sehr gut zu vielen Suppen und Salaten. Wollt ihr es gehaltvoller, nehmt Crème Fraîche oder Crème Double. Zusätzlich könnt ihr darauf z.B. Paprika- oder Currypulver streuen.
- Käse, hier insbesondere Parmesankäse (36 Monate), frisch gehobelt oder gerieben. Ihr könnt ihn auf fast alle italienischen Gerichte, aber auch auf Salate und Gemüse-gerichte geben. Fetakäse in ganz kleinen Würfeln eignet sich auch sehr gut.
- Pinienkerne, ohne Fett in einer beschichteten Pfanne geröstet, veredeln fast alle mediterranen Gerichte. Nicht zu vergessen die Kürbiskerne.
- Nüsse, hier vor allem Mandeln, Cashewkerne, Pistazien und Erdnüsse, geröstet und klein gehackt, werten viele Salate und Suppen auf.
- Kräuter, ganz frisch und knackig, klein gehackt, passen zu den meisten Gerichten. Fast universell sind: Glattpetersilie, Dill, Basilikum, Estragon, Kerbel, Schnittlauch und Thymian. Sehr erfrischend wirken Minze und Zitronenmelisse.
- Croûtons: Weißbrotwürfel in Olivenöl rösten und kräftig mit Kräutern würzen.
- Bacon: ohne Fett in der Pfanne kross angebraten.
- Parmesanchips: im Ofen kross gebacken (siehe unsere Expertentipps).
- Zwiebelringe, karamellierte oder frittiert.
- Petersilie oder Salbei frittiert.
- Pesto, einfach und schnell selbst gezaubert. Schaut in unsere Rezepte!

Viel Spaß beim Tunen eures Glasfood!

Euer Norbert