

**Zutaten erhältlich bei [www.centrosavina.de](http://www.centrosavina.de)**

### **Gemischter Savina-Salat**

#### Zutaten:

- Grüner Salat
- Zwiebeln
- Gurken
- Savina- sonnengetrocknete Tomaten mit Chilli-Pfeffer
- Savina- in Essig eingelegte Zwiebeln mit Honigsirup
- Savina- Oliven in Öl eingelegt mit Chilli und Knoblauch
- Savina- Kapern in Wein-Essig
- Cheeselets

#### Für das Dressing

- Savina- Olivenöl mit Basilikum
- Savina- Spezieller Balsamico-Essig
- Savina- Gemischte Kräuter (für Pasta)

#### Zubereitung:

Verrühren Sie zuerst das Olivenöl mit dem Essig und den Gemischten Kräutern.  
Waschen und trocknen Sie die Salatblätter und zerreißen Sie sie in mundgerechte Stücke. Zwiebeln und Gurken schneiden und auf dem Salatbett verteilen.  
Mischen Sie die sonnengetrockneten Tomaten, die eingelegten Zwiebeln und Oliven mit den Kapern und der in Stücke geschnittenen Cheeselets.  
Geben Sie das Dressing über den Salat, mischen Sie ihn gut und servieren ihn.

### **Savina Ftira**

#### Zutaten:

Pizzateig  
Tomaten  
Zwiebel  
Frische Basilikum Blätter  
In Olivenöl, Chili und Knoblauch eingelegte Oliven  
Handgepflückte Kapern (in Weinessig eingelegt)  
Sonnengetrocknete Tomaten mit Knoblauch  
In Olivenöl eingelegte Sardellenfilets  
Savina-gepfefferte Cheeselets  
Bruschetta Dip-Öl

#### Zubereitung:

Rollen Sie den Pizzateig bis zur gewünschten Dicke aus und beträufeln ihn mit dem Bruschetta Dip-Öl.  
Für den Belag vermischen Sie die Oliven, Kapern, getrockneten Tomaten, Sardellenfilets und die Cheeselets. Fügen Sie noch etwas frisches Basilikum für den Geschmack hinzu.  
Heizen Sie den Ofen auf 220 °C vor und backen den Ftira ca. 15-20 Minuten bis der Teig goldbraun gebacken ist.

**Guten Appetit!**