



Rezepte

#44



DONATI VINI

ZUTATEN



1 4 0 G S E M M E L B R Ö S E L

2 E L O L I V E N Ö L

2 E L I N S A L Z E I N G E L E G T E K A P E R N

4 0 G P A R M E S A N , F E I N G E R I E B E N

2 D O S E N W E I S S E L I M A B O H N E N À 4 0 0 G

6 0 G G R Ü N E O L I V E N , G E H A C K T

1 2 S A U E R E I N G E L E G T E S A R D E L L E N F I L E T S

2 0 G G L A T T B L Ä T T R I G E P E T E R S I L I E

5 0 G F E L D S A L A T

M E E R S A L Z U N D S C H W A R Z E R P F E F F E R

Z I T R O N E N S A F T U N D O L I V E N Ö L

Z U M S E R V I E R E N

Zubereitung

S A L A T



D E N O F E N A U F 1 8 0 G R A D
V O R H E I Z E N . S E M M E L B R Ö S E L
M I T Ö L , K A P E R N U N D
P A R M E S A N V E R M E N G E N U N D
A U F E I N E M M I T B A C K P A P I E R
B E L E G T E N B L E C H 1 5 M I N U T E N
B A C K E N . D I E M I S C H U N G
A N S C H L I E S S E N D W E N D E N U N D
W E I T E R E 1 0 M I N U T E N
G O L D B R A U N B A C K E N .

SCHRITT 2 VON 3

Zubereitung

S A L A T



B O H N E N , O L I V E N , S A R D E L L E N ,
P E T E R S I L I E U N D S A L A T
M I S C H E N , S A L Z E N U N D
P F E F F E R N . A U F T E L L E R
V E R T E I L E N , M I T Z I T R O N E N S A F T
U N D O L I V E N Ö L B E T R Ä U F E L N
U N D M I T D E R
S E M M E L B R Ö S E L M I S C H U N G
B E S T R E U T S E R V I E R E N .

SCHRITT 3 VON 3

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI