



Rezepte

#74



DONATI VINI

ZUTATEN



1 K G W E I S S B R O T (V O M V O R T A G)
5 R E I F E T O M A T E N
2 Z W I E B E L N
K L E I N E S B U N D B A S I L I K U M
3 0 M L O L I V E N Ö L
S A L Z
2 0 M L W E I S S W E I N E S S I G

Zubereitung

B R O T S A L A T



D A S B R O T E T W A 2 0 M I N U T E N
E I N W E I C H E N , D A N N G U T A U S -
D R Ü C K E N , Z E R P F L Ü C K E N U N D
I N E I N E S A L A T S C H Ü S S E L
G E B E N . V O N D E N T O M A T E N
D I E H A U T A B Z I E H E N ,
F R U C H T F L E I S C H F E I N
W Ü R F E L N . Z W I E B E L S C H Ä L E N
U N D I N W Ü R F E L S C H N E I D E N .
B A S I L I K U M W A S C H E N
U N D T R O C K E N S C H Ü T T E L N ,
B L Ä T T E R A B Z U P F E N U N D
Z E R P F L Ü C K E N .

SCHRITT 2 VON 3

Zubereitung

B R O T S A L A T



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

SCHRITT 3 VON 3

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI