



Rezepte

#61



DONATI VINI

ZUTATEN



2 0 0 G G E L B E B I R N E N T O M A T E N
2 5 0 G R O T E K I R S C H T O M A T E N
2 5 0 G K L E I N E S T R A U C H T O M A T E N
3 5 0 G G R Ü N E T O M A T E N
3 R O M A T O M A T E N
1 B U N D O R E G A N O
4 E L O L I V E N Ö L
8 S C H E I B E N K R U S T E N B R O T
3 0 0 G W E I C H E R Z I E G E N K Ä S E
2 E L R O T W E I N E S S I G
M E E R S A L Z
S C H W A R Z E R P F E F F E R

Zubereitung

C R O S T I N I



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 . D I E T O M A T E N
I N E I N E A U F L A U F F O R M G E B E N ,
M I T O R E G A N O B E S T R E U E N ,
M I T D E R H Ä L F T E D E S Ö L S
B E T R Ä U F E L N U N D 3 0 B I S
4 0 M I N U T E N I M O F E N
S C H M O R E N . D A S B R O T U N T E R
D E M B A C K O F E N G R I L L A U F
E I N E R S E I T E G O L D B R A U N
R Ö S T E N .

S C H R I T T 2 V O N 3

Zubereitung

C R O S T I N I



DIE UNGERÖSTETE SEITE MIT ZIEGENKÄSE BESTREICHEN UND UNTER DEN GRILL LEGEN, BIS DER KÄSE ZU BRÄUNEN BEGINNT. DIE BROTSCHNITTEN AUF TELLER LEGEN UND DIE GEGRILLTEN TOMATEN DARAUF VERTEILEN. DAS RESTLICHE ÖL (2 EL) MIT DEM ROTWEINESSIG, PFEFFER UND SALZ VERRÜHREN UND DARÜBER TRÄUFELN.

SCHRITT 3 VON 3

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI