



Rezepte

#65



DONATI VINI

ZUTATEN



1 2 S C H E I B E N B A G U E T T E
O L I V E N Ö L Z U M B E P I N S E L N
6 0 G C R È M E F R A Î C H E
2 T L M E E R R E T T I C H C R E M E
B R U N N E N K R E S S E A L S G A R N I T U R
1 2 S C H E I B E N (2 5 0 G) R O A S T B E E F
(D Ü N N G E S C H N I T T E N)

Zubereitung

C R O S T I N I



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

SCHRITT 2 VON 3

Zubereitung

C R O S T I N I



ZUM SERVIEREN ETWAS
KRESSE MIT EINER
SCHEIBE ROASTBEEF UND
EINEM KLECKS
MEERRETTICHCREME
AUF DIE GERÖSTETEN
BAGUETTESCHEIBEN GEBEN .

SCHRITT 3 VON 3

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI