



Rezepte

#83



DONATI VINI

ZUTATEN



- 1 FRISCHE CHILISCHOTE, ENTKERNT UND QUER IN DÜNNE STREIFEN GESCHNITTEN
- ½ KLEINE WEIßE ODER GELBE ZWIEBEL, IN FEINE RINGE GESCHNITTEN
- EL BRANNTWEIN ODER WEIßWEIN ESSIG TL HONIG
- GROBES SALZ UND FRISCH GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER
- 225 G CASTELVETRANO-OLIVEN ODER IN ÖL EINGELEGTE SCHWARZE OLIVEN, ENTSTEINT UND ZERDRÜCKT
- 3 EL GROB GEHACKTER FRISCHER ODER 2 TL GETROCKNETER OREGANO, PLUS MEHR ZUM SERVIEREN
- 1 EISBERGSALAT, IN 4 CM BREITE SPALTEN GESCHNITTEN UND ETWAS AUFGEFÄCHERT
- 1 HANDVOLL PETERSILIE, ZARTE BLÄTTER UND STIELE, ZERZUPFT
- 6 EL OLIVENÖL
- 30 G PECORINO, GERIEBEN, PLUS MEHR NACH BELIEBEN

Zubereitung

#SALAT



CHILI, ZWIEBEL, ESSIG UND HONIG IN EINE GROBE SCHÜSSEL GEBEN; MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN UND ETWA 5 MINUTEN ZUM MARINIEREN BEISEITESTELLEN, DAMIT DIE ZWIEBEL WEICHER WIRD.

OLIVEN UND OREGANO HINZUFÜGEN UND UNTERHEBEN.

Zubereitung

#SALAT



EISBERGSALAT UND PETERSILIE
AUF EINER GROßEN SERVIER-
PLATTE ODER IN EINER
SCHÜSSEL ANRICHTEN.
DIE ZWIEBEL-OLIVEN MISCUNG
DARAUF LÖFFELN. DEN SALAT
SALZEN, PFEFFERN UND MIT
OLIVENÖL BETRÄUFELN.
VOR DEM SERVIEREN MIT DEM
KÄSE UND NACH BELIEBEN
MIT MEHR OREGANO BESTREUEN.

SCHRITT 3 VON 3

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI