



Rezepte

#66



DONATI VINI

ZUTATEN



1 2 S C H E I B E N T O A S T B R O T , E N T R I N D E T
B U T T E R Z U M B E S T R E I C H E N
3 0 0 G G E G A R T E S H Ü H N E R B R U S T F I L E T
(F E I N G E H A C K T)
1 8 0 G M A Y O N N A I S E
2 E L Z I T R O N E N S A F T
2 E L G E H A C K T E S B A S I L I K U M
2 E L G E H A C K T E M I N Z E B L Ä T T E R
M E E R S A L Z , S C H W A R Z E R P F E F F E R
E T W A S M A Y O N N A I S E Z U M B E S T R E I C H E N
3 0 G S C H N I T T L A U C H , F E I N G E S C H N I T T E N

Zubereitung

S A N D W I C H E S



DIE TOASTBROTSCHEIBEN AUF
EINER SEITE MIT BUTTER
BESTREICHEN.

DAS HÜHNERFLEISCH MIT
MAYONNAISE, ZITRONENSAFT,
BASILIKUM, MINZE, SALZ UND
PFEFFER GUT MISCHEN.

DIE HÄLFTE
DER TOASTBROTSCHEIBEN
DAMIT BELEGEN,
DIE RESTLICHEN
SCHEIBEN DARAUFSETZEN.

SCHRITT 2 VON 3

Zubereitung

S A N D W I C H E S



DANN DIE SANDWICHES
DIAGONAL DURCHSCHNEIDEN,
JEWEILS EINE KANTE
MIT ETWAS MAYONNAISE
BESTREICHEN UND IN
DIE SCHNITTLAUCHRÖLLCHEN
TAUCHEN.

SCHRITT 3 VON 3

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI