



Rezepte

#40

DONATI VINI

ZUTATEN



1 0 0 G S E M M E L B R Ö S E L
6 0 G B U T T E R , G E S C H M O L Z E N
4 0 G P A R M E S A N , F E I N G E R I E B E N
M E E R S A L Z U N D S C H W A R Z E R P F E F F E R
2 H Ü H N E R B R U S T F I L E T S
4 B R Ö T C H E N O D E R B A G U E T T E S T Ü C K
F Ü R D E N S E L L E R I E S A L A T
7 0 0 G K N O L L E N S E L L E R I E , G E S C H Ä L T
2 0 G G L A T T B L Ä T T R I G E P E T E R S I L I E
1 0 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

Zubereitung

S C H N I T Z E L



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

S C H R I T T 2 V O N 4

Zubereitung

#SCHNITZEL



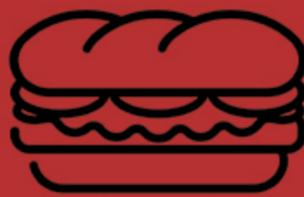
UNTER DEM VORGEHEIZTEN
BACKOFENGRILL 10 MINUTEN
GAREN, BIS DAS FLEISCH
DURCH UND
DIE BRÖSELSCHICHT
GOLDBRAUN IST.

FÜR DEN SALAT SELLERIE
UND PETERSILIE VERMISCHEN;
MAYONNAISE UND
ZITRONENSAFT UNTERHEBEN.

SCHRITT 3 VON 4

Zubereitung

S C H N I T Z E L



D I E B R O T H Ä L F T E N M I T S A L A T
U N D D E M H Ü H N C H E N
B E L E G E N U N D S E R V I E R E N .

S C H R I T T 4 V O N 4

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI