



Rezepte

#55

DONATI VINI

ZUTATEN



1 5 0 G G R Ü N K O H L , G E P U T Z T

2 1 / 2 T A S S E N G E G A R T E S R O T E S Q U I N O A

1 B U N D G L A T T B L Ä T T R I G E P E T E R S I L I E

5 0 0 G H A L L O U M I

O L I V E N Ö L Z U M B E S T R E I C H E N

F Ü R D A S Z I T R O N E N - P A P R I K A - D R E S S I N G

2 E L S Ü S S E S

G E R Ä U C H E R T E S P A P R I K A P U L V E R

1 E L O L I V E N L Ö L

Zubereitung

Q U I N O A



D E N G R Ü N K O H L I N G R O S S E
S T Ü C K E R E I S S E N U N D I N
E I N E R S C H Ü S S E L M I T
K O C H E N D E M W A S S E R
Ü B E R G I E S S E N .

E T W A 5 M I N U T E N
S T E H E N L A S S E N .

A B G I E S S E N U N D A U F
K Ü C H E N P A P I E R A B T R O P F E N
L A S S E N .

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

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

Zubereitung

Q U I N O A



FÜR DAS DRESSING ALLE
ZUTATEN VERRÜHREN UND
UNTER DEN SALAT MISCHEN.
EINE BESCHICHTETE PFANNE
BEI MITTLERER BIS HOHER
TEMPERATUR ERHITZEN. DEN
HALLOUMI MIT ETWAS ÖL
BESTREICHEN UND IN DER
HEISSEN PFANNE VON JEDER
SEITE 1 - 2 MINUTEN
GOLDBRAUN BRATEN. DEN SALAT
AUF TELLER VERTEILEN, DEN
HALLOUMI DARAUFG ANRICHTEN.

SCHRITT 3 VON 3

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI