



Rezepte

#14

DONATI VINI

ZUTATEN



8 0 0 G V O L L R E I F E T O M A T E N
1 R O T E Z W I E B E L
5 0 G G R Ü N E O L I V E N
2 A N C H O V I S F I L E T S
3 E L K A P E R N
1 P R I S E G E T R O C K N E T E R O R E G A N O
S A L Z
P F E F F E R
K A L T G E P R E S S T E S O L I V E N Ö L
1 S C H U S S R O T W E I N E S S I G

Zubereitung

I N S A L A T A



DIE TOMATEN WASCHEN,
VOM STELANSATZ BEFREIEN
UND IN SCHEIBEN SCHNEIDEN.
ZWIEBEL SCHÄLEN UND IN
FEINE RINGE SCHNEIDEN.
OLIVEN ENTKERNEN UND
HALBIEREN.

ANCHOVISILFETS KALT
ABSPÜLEN UND FEIN HACKEN.

SCHRITT 2 VON 4

Zubereitung

I N S A L A T A



T O M A T E N S C H E I B E N A U F E I N E M
G R O S S E N T E L L E R A U S L E G E N .
Z W I E B E L R I N G E ,
O L I V E N H Ä L F T E N ,
A N C H O V I S U N D K A P E R N
D A R A U F V E R T E I L E N .

M I T O R E G A N O B E S T R E U E N
U N D M I T
S A L Z S O W I E P F E F F E R
W Ü R Z E N .

SCHRITT 3 VON 4

Zubereitung

I N S A L A T A



D E N S A L A T M I T
O L I V E N Ö L
U N D
R O T W E I N E S S I G
M A R I N I E R E N .

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

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI