



Rezepte

#64

DONATI VINI

ZUTATEN



1 5 0 G M A N D E L S T I F T E

8 0 M L Z I T R O N E N S A F T

1 2 5 M L O L I V E N Ö L

8 0 M L H Ü H N E R B R Ü H E

1 1 / 2 E L D I J O N S E N F

1 1 / 2 E L A B G E R I E B E N E Z I T R O N E N S C H A L E

1 / 2 T L K R I S T A L L Z U C K 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

2 5 0 G J U N G E R , Z A R T E R S P I N A T

1 K G G R Ü N E B O H N E N

(G E P U T Z T , B L A N C H I E R T)

Zubereitung

S A L A T



DIE MANDELSTIFTE IN EINER
PFANNE BEI MITTLERER HITZE
1 MINUTE GOLDBRAUN RÖSTEN,
HERAUSNEHMEN. ZITRONEN-
SAFT, ÖL, BRÜHE, SENF,
ZITRONENSCHALE,
ZUCKER, SALZ UND PFEFFER
IN DIE PFANNE GEBEN UND
1 MINUTE KÖCHELN LASSEN.

SCHRITT 2 VON 3

Zubereitung

S A L A T



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

SCHRITT 3 VON 3

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI