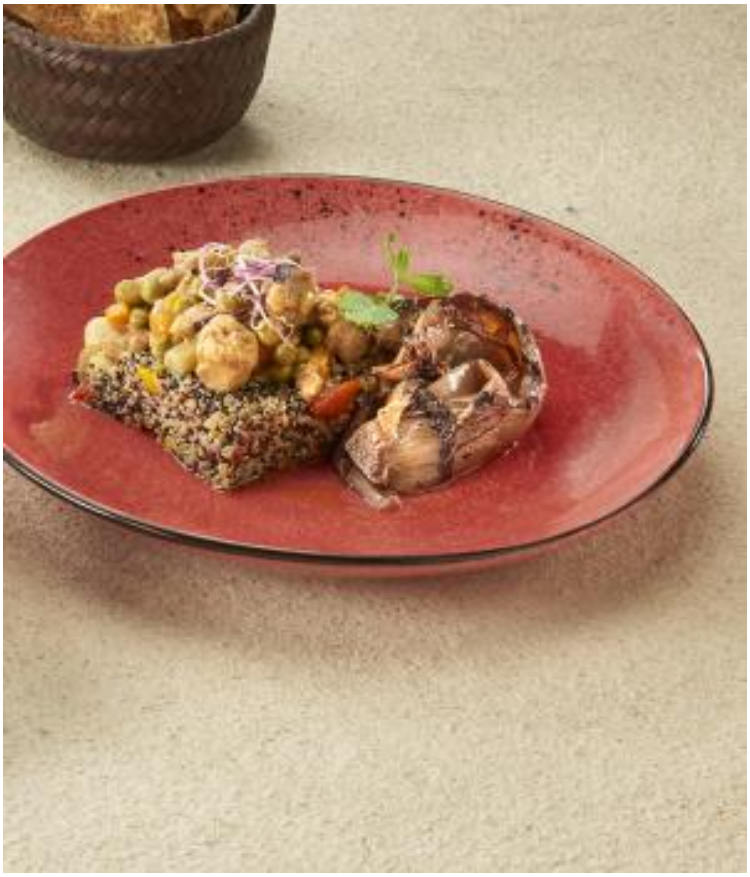
ÈPEPITEVEG MIT PAPRIKA-QUINOA UND GEGRILLTER RADICCHIO



Menù-Zutaten

180 g Èpepiteveg - S6QX
40 g Radicchio rosso alla griglia (Gegrillter roter Radicchio) - TF1X
40 g Salsa Arlecchino ai peperoni (Bunte Paprikasauce) - CS1
80 g Quinoa tricolore express (Dreifarbige Quinoa Express) - VZ1
q.b. Olio extravergine di oliva „Classico“ (Natives Olivenöl extra „Classico“) - EK0X

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 1 Person
Die Quinoa mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Schnittlauch und etwas nativem Olivenöl extra würzen und die Bunte Paprikasauce dazugeben. Epepiteveg 90 Sekunden in der Mikrowelle erhitzen. Die Quinoa mit einem Reisformer auf den Teller geben, Èpepiteveg darauf anrichten und den gegrillten roten Radicchio daneben legen

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)