

## ÈPOLLOEISELLI MIT KARTOFFEL-STÄNGELKOHL-CARPACCIO



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Zubereitung

Für 1 Person

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, auf dem Teller anrichten und mit Öl, Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Die Èfriarielli in die Mitte setzen und alles 1–2 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Die Èpolloeiselli 90 Sekunden erhitzen, auf die Èfriarielli geben und mit Radieschensprossen und etwas nativem Olivenöl extra garnieren.

### Menù-Zutaten

120 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“)  
- Z62  
180 g Èpolloeiselli - S5QX  
60 g Èfriarielli - B41  
q.b. Olio extravergine di oliva „Classico“ (Natives Olivenöl extra „Classico“) - EK0X

### Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer  
n.B. Radieschensprossen