GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN MIT QUELLER UND KNUSPRIGEN SARDELLEN



Menù-Zutaten

q.b. Èsalicornia - WM1X

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. frische Kräuter

n.B. Mehl zum Ausbacken

n.B. frische Südliche Ackerlinge

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Zucker

1 Knoblauchzehe

n.B. frische Sardellen

n.B. Jakobsmuscheln

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Die Jakobsmuscheln mit nativem Olivenöl extra auf der Grillplatte braten. Salzen und pfeffern. Die bemehlten Sardellen in reichlich Öl backen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Den Queller mit nativem Olivenöl extra, einer halben Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer in der Pfanne andünsten. Die Datteltomaten mit Öl, Salz, Pfeffer und wenig Zucker im Ofen andünsten. Die Südlichen Ackerlinge mit einer halben Knoblauchzehe, nativem Olivenöl extra, Salz und Pfeffer anbraten. Den Queller auf eine Servierplatte geben und die gegrillten Jakobsmuscheln, die Sardellen, Tomaten und Pilze darauf anrichten. Mit nativem Olivenöl extra marinieren und mit frischen Kräutern garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

* Sostituendo la farina con la dicitura “senza glutine” in etichetta, la preparazione diventa Gluten Free.

© 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)