WINTERSALAT MIT GEMISCHTEN BIO-SPROSSEN VON HÜLSENFRÜCHTEN



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

nach Belieben Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. (Traditioneller Balsamico-Essig aus Modena g.U.) - K5Z
nach Belieben Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

nach Belieben Zitrone
nach Belieben Petersilie
nach Belieben Salz
60 g junger Spinat
60 g Möhren
120 g Gentile Salat
90 g roter Radicchio
90 g Rotkraut

Zubereitung

Für 6 Personen
Das dünn geschnittene Rotkraut, den Radicchio, den in Streifen geschnittenen Salat, die Spinatblätter und die geschälte und dünn geschnittene Möhre in die Tellermitte geben. Die gemischten Hülsenfrüchte dazugeben. Mit etwas Öl, traditionellem Balsamicoessig, Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt mit einem Blatt Petersilie und einer Scheibe Zitrone garnieren

© 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)