WINTERSALAT MIT GEMISCHTEN BIO-SPROSSEN VON HÜLSENFRÜCHTEN

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

Chef: Leonardo Pellacani

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)