



Bresaola

Das Rezept ist für 6 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,

lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Menu für 2016

200 gr. Bresaola

100 gr. Späne vom Parmesan oder Sbrienz

100 gr. Griechische Oliven schwarz

etwas Olivenöl

involtini con albicocce e Safran-Risotto

Eichblatt-Salat

1 Kl Zwiebel

Zubereitung Bresaola Teller

Den Bresaola auf einem Teller auslegen. Käse und Oliven darüber geben und Pfeffer darüber streuen sowie etwas Olivenöl.
Zur Deko ein paar Basilikumblätter darüber streuen.

Zubereitung Eichblatt-Salat

Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen/schneiden.
Servieren an einer Balsamico-Sauce (Essig/Oel etc.) Ihr kennt das ja!