

Rezept-Nr.: 0068

Frisée



Zutaten:
Frisée Salat,
Fingerauberginen,
Garnelen,
rosa Knoblauch,
Peperoncini,
weisser Sesam,
Zitrone,
Soja-Sauce,
Fleur de Sel,
Zitronen-Öl.

Zubereitung:
Den Frisée Salat schüsselfertig
bereitstellen.

Knoblauch Zehen mit dem Messer
zerquetschen mit den Garnelen
im heissen Olivenöl kurz anbraten.
Die Fingerauberginen mit dem
Frisée Salat anrichten, die
Garnelen beigegeben, mit dem weissen
Sesam bestreuen.
Zitronen-Öl mit der Soja-Sauce
mischen mit Fleur de Sel
abschmecken; über den Salat
geben.

Guten Appetit.

