

Rezept-Nr.: 0064

Rotkohl Juliennes



kellermann.ch ag
Neue Horgenbachstrasse 2
CH-8548 Ellikon

kellermann
natürlich frisch



Zutaten:
Rotkohl Juliennes,
Gemüse Stängeli,
Fühlingszwiebeln,
Schnittlauch,
Wachteleier,
Salz,
Pfeffer,
Olivenöl,
Essig.

Zubereitung:

Die Rotkohl Juliennes und die Gemüse Stängeli schüsselfertig bereitstellen.

Eine PET Flasche als Form zuschneiden; die Juliennes und die Gemüse Stängeli in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Essig mischen. Dann in die aufgeschnittene PET Flasche schichten. Das ganze auf einen Teller geben und mit weichgekochten Wachtel-Eiern garnieren.

Guten Appetit.

