

GOURMET GUERRILLA

• Einfach besser essen



Flamingo-Caprese mit Wassermelone und Feta

Einkaufszettel:

¼ Wassermelone
250 g Feta (Ziegen- und Schafsmilch)
1 rote Zwiebel
Olivenöl
Rotweinessig
Babyspinatblätter
Salz & Pfeffer

Optional:

selbstgemachtes Pesto aus
140g getrocknete Tomaten, 50g Pinienkerne,
1 Knoblauchzehe, 15ml Olivenöl, 30g
Parmesan, Salz, Pfeffer,
1 Pürierstab oder Mixer



Quelle: www.GourmetGuerrilla.de
Texte und Bilder unterliegen Copyrights.

GourmetGuerrilla.de