

Recheis

Professional

Bunter Frühlingssalat

Vorspeise

Kalte Küche

Nudelgerichte

Salate

ZUBEREITUNG

Rollini tricolore von Recheis Peppino nach Packungsanleitung bissfest kochen. Gut abseihen. Fenchel putzen und halbieren, Strunk herausnehmen und fein schneiden. Frühlingszwiebel blättrig schneiden und die Tomaten halbieren. Schafskäse zerbröckeln, dann alle Zutaten mischen und anrichten. Speckwürfel in etwas Öl knusprig braten. Bratenfett mit Öl und Essig vermischen, Rosmarin dazugeben und aufkochen, dann erst würzen. Die etwas abgekühlte Marinade über den Salat geben, mit Vogerlsalat garnieren und servieren.



ZUTATEN

250 g Rollini tricolore
Pasta di Peppino von
Recheis

1 Bund Frühlingszwiebel

2 Stk. Fenchelknollen

100 g Cocktailparadeiser

50 g Pecorino-Käse
(Schafkäse)

Vogerlsalat

100 g kleinwürfeliger
Speck

6 EL Olivenöl

1/8 l Weißweinessig

Salz

Pfeffer

Zucker

Senf

Rosmarin