SEPPIECARPACCIO MIT NERO DI SEPPIA IM VINSCHGER BROT MIT GRILLGEMÜSE

Zubereitung	einfach
Zubereitungszeit	15 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

16	Scheiben	Seppiecarpaccio mit Nero di Seppia
4	Stück	Vinschger Brot
2	Stück	Zucchini
2	Stück	Tomaten
200	g	Mayonnaise (oder Frischkäse)
1	Schuss	Öl
1	Prise	Salz, Pfeffer

UND SO WIRD'S GEMACHT

Zucchini und Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse in einer Grillpfanne bei großer Hitze anbraten bis es leicht geröstet ist, dabei leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Vinschger Brote waagerecht halbieren und in der heißen Grillpfanne auf den Schnittflächen zwei Minuten anrösten. Beide Brothälften jeweils mit Mayonnaise oder Frischkäse bestreichen. Brote mit je einem Viertel des Gemüses und 4 Scheiben Seppiecarpaccio mit Nero di Seppia füllen.

Prinz Gourmetline GmbH Gewerbezone Förche 22/A I-39040 Natz-Schabs (BZ)
Tel. +39 0472 20 18 28 info@prinz-italia.it www.prinz-italia.it