



Weihnachtschips 'in einer minute'



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Wirtschaftlich



Com quem?
Mit der Familie



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 50ml Gallo Erste Ernte
2019-2020

 150ml Gallo Natives
Olivenöl Extra Clássico

- 200g frische lasagneblätter
- 100g honig
- 1 orange
- 1 kaffeelöffel zimtpulver
- 3 zimtstangen

Zubereitungsart

1

Honig, orangenschale und saft und die zimtstangen zusammen mit dem olivenöl in einer pfanne gemächlich aufkochen bis eine brühe entsteht.

2

Gallo olivenöl erhitzen. Darin werden später die lasagneblätter frittiert.

3

Die frischen lasagneblätter kneten, ohne sie ganz zu zerteilen.

4

Die frischen lasagneblätter darin knusprig frittieren und aus dem Öl holen.

5

Jedes blatt mit zucker und zimt bestreuen.

6

Mit der soße aus schritt 1 servieren.



Dicas do Chef

Zu der soße können sie dünne scheiben orangenschale - oder für farbliche akzente zitronenschale - geben.

Produtos utilizados



Gallo Erste Ernte

2019-2020

Natives Olivenöl Extra Premium



Clássico

Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide