



MARTINIS

EINKAUFLISTE MENÜ 1

- Aubergine 1 mittelgroß
- Zucchini 1 mittelgroß
- Champignons braun 500 g
- Paprika Je 1 rote, gelbe und grüne
- Knoblauchzehe 6 frische
- Roma Strauch Tomaten 2 St.
- Tomaten 1 kg frische, reife
- Honig Kirsch Tomaten 300 g
- Zwiebel 1 kleine
- 2- 4 Zweige frischer Thymian
- Basilikum
- Rosmarin 1 Zweig
- Gemüsebrühe 300 ml
- Olivenöl Galantino
- MARTINIS alter Balsamico
- MARTINIS 5 Pfeffer Mischung für die Mühle
- Salz / Pfeffer
- Cayenne Pfeffer
- Fleure de Sel 25 g
- Chilis klein getrocknet 5 St. (je nach Schärfe Wunsch)
- frische Hefe
- Zucker
- Mehl
- Speisestärke
- Paniermehl
- Vanillezucker 3 EL
- Mandelblättchen 50 g
- Basilikum



MARTINIS

EINKAUFLISTE MENÜ 1

- Vanilleschote 2 St.
- weiße Gelatine 2 Blatt
- Marzipanrohmasse 125 g
- Tagliatelle 400-500 g
- Pinienkerne 60 g
- Rapsöl
- Rotwein 400 ml
- Chilis klein 5 St.
(je nach Schärfe Wunsch)
- Amaretto 50 ml
- Tomaten getrocknete in
Olivenöl 600 g
- Oliven schwarz, entsteint 150 g
- Bio Eier 10 St.
- Tomatenmark 1 TL
- Baguettes 2 St.
- Parmesan am Stück 150 g
- Mozzarella 3 Kugeln
- Parmaschinken 24 Monate gereifter
- Trüffelsalami
- Rosmarin Kochschinken
- Original italienische Mortadella
- Rinderfilet (bereits pariert) ca 1 Kg
- Sahne 750 ml
- Butter 70 g
- Milch 400 ml