Italienische Rezepte

Insalata di Trippa - Kuttelsalat

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fleisch, Innerei, Italien, Kutteln

200 g	Gekochte Kutteln	1	kleine Knoblauchzehe
2	Essl. Guter roter Weinessig	1/2 Bund	Petersilie
3	Essl. Olivenöl		Salz
1	Karotte		Pfeffer
1	Stück Staudensellerie	1	Prise Peperoncino; gemahlen
1/2	Zwiebel		

Man schneidet die Kutteln von Hand in feine Streifen, gießt den Essig darüber und vermischt gut.

Dann gibt man das Öl dazu und anschließend die anderen Zutaten, alle fein gehackt, und würzt mit Salz, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und Peperoncino.

Man lässt diesen Kuttelsalat, der bei Zimmertemperatur serviert wird, vier bis fünf Stunden an einem kühlen Ort durchziehen.