



# 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide