

SALAT MIT ARTISCHOCKEN AUF RÖMISCHE ART, RADICCHIO, SELLERIE, DORATI-TOMATEN, WALNÜSSEN UND FRISCHEM PESTO ALLA GENOVESE



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Den roten Radicchio waschen und in Streifen schneiden. Die in Scheiben geschnittenen Artischocken auf römische Art, den in Streifen geschnittenen Sellerie, die Dorati-Tomaten, die Walnüsse und die Sprossen dazugeben. Mit frischem Pesto alla Genovese, nativem Olivenöl extra und Salz würzen.

Menù-Zutaten

200 g Dorati - TN1

400 g Carciofi alla Romana - Artischocken auf Römische Art - H13

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

n.B. Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WH0X

Zutaten

150 g Sellerie

180 g roter Radicchio

n.B. Sprossen

n.B. Walnüsse

n.B. Salz