

BUCHWEIZENSALAT MIT GEMÜSE, OLIVEN UND FETA



Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen

Den Buchweizen unter fließendem Wasser waschen und in reichlich kochendem Salzwasser etwa eine Viertelstunde lang kochen. In der Zwischenzeit das gewürfelte und zuvor abgetropfte Gemüse in eine Schüssel geben; die italienischen Oliven und die der Länge nach halbierten Soleggiati-Tomaten hinzufügen und mit nativem Olivenöl extra, einigen frischen Minzblättern, Pfeffer und Salz würzen. Nun den Buchweizen abtropfen lassen und kurz unter einem Wasserstrahl abkühlen; dann vorsichtig mit den anderen Zutaten vermischen. Den Salat mit Hilfe eines Nudeldeckels auf Tellern anrichten. Mit Feta-Stückchen, einem Spritzer nativem Olivenöl extra und weiteren Minzblättern garnieren.

Menù-Zutaten

120 g. Soleggiati - TX1
360 g. Dadolata di verdure (Gewürfeltes Gemüse) - BSOK
90 g. Olio extravergine di oliva „Classico“ (Natives Olivenöl extra „Classico“) - EK0X
90 g. Olive Nostraline denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91

Zutaten

540 g Buchweizen
150 g Feta
n.B. frische Minze
n.B. Pfeffer
n.B. Salz