

## DINKEL-RÄUCHERLACHS-SALAT



Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Den Dinkel abtropfen lassen und mit dem Räucherlachs, den geviertelten Artischocken, den Soleggiali-Tomaten und dem gehackten Dill mischen. Alle Zutaten miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Spritzer Öl abschließen und servieren.

### Menù-Zutaten

120 g Farro sottovoato (Dinkel vakuumverpackt) - Z71X  
15 g Salmone scozzese affumicato preaffettato (Scottischer Räucherlachs, vorgeschnitten) - 159  
15 g Soleggiali - TX1  
30 g Spaccatelli di carciofo „freschezza“ all'olio di semi di girasole (Geviertelte frische Artischocken in Sonnenblumenöl) - HA1  
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer  
n.B. frischer Dill