

## ÈMAREMIX MIT KARTOFFELN



### Menù-Zutaten

10 g Olive Nostraline denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint)  
- Z91  
20 g Soleggiati - TX1  
40 g Armonia di Verdure (Leckere Gemüsemischung) - T51  
80 g Èmaremix - MZ1  
80 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Zutaten

nach Belieben Petersilie  
nach Belieben Dressing

Chef: Barbara Benvenuti

### Zubereitung

Èmaremix abtropfen lassen, mit den anderen Zutaten mischen und nach Belieben abschmecken.