

## ÈMAREMIX MIT KARTOFFELN

---



**Chef:** Barbara Benvenuti

### Zubereitung

---

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

### Menù-Zutaten

---

10 g Olive Nostrale 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