

EXOTISCHER SALAT MIT GARNELEN



Menù-Zutaten

240 g Emazzancolle - MJ1
nach Belieben Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

nach Belieben Salz
nach Belieben Zitronensaft
240 g Ananas
240 g Radicchio Bianco Variegato
120 g Avocado
120 g Mango

Chef: Leonardo Pellaconi

Zubereitung

Für 6 Personen

Den Radicchio putzen und waschen, in Streifen schneiden und in die Tellermitte geben. Die geschälte und würfelig geschnittene Avocado, Ananas und Mango dazugeben. Auch die Garnelen hinzufügen. Mit gemahlenem rosa Pfeffer und etwas nativem Olivenöl garnieren.