

## 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.