

## FRÜHLINGSSALAT AUS ROTEM REIS



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Für 6 Personen

Den roten Reis zur Gemüsemischung „Tuttocampo“ und den Dorati“-Tomaten geben. Mit Natives Olivenöl Extra Vergine, Salz, gemahlenem schwarzem Pfeffer und Zitronensaft marinieren und abschmecken. Alles sorgfältig vermischen. Mit Hilfe einer großen runden Form als Scheibe auf dem Teller anrichten. Mit gemischtem Schnittsalat und Radieschen garnieren. Zum Schluss mit etwas Natives Olivenöl Extra Vergine beträufeln und servieren.

### Menù-Zutaten

300 g Tuttocampo - TG1

50 g Dorati - TN1

600 g Riso rosso integrale precotto (Roter vorgekochter Vollkornreis) - RZ1

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

q.b. Succo di limone (Zitronensaft) - A11

### Zutaten

n.B. Radieschen

n.B. gemischter Schnittsalat

n.B. Salz