

## GERSTENFANTASIE



### Menù-Zutaten

- 110 g Dorati - TN1
- 22 g Capperini sotto sale (Kleine Kapern in Salz) - U31
- 22 g Filetti di Acciughe (Sardellenfilets) - MP1
- 290 g Dadolata di verdure (Gewürfeltes Gemüse) - BS0K
- 375 g Orzo perlato (Perlgraupen) - RNO
- q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

- n.B. Salz und Pfeffer
- n.B. Frischer Thymian
- 20 g Rucola
- 40 g Gehobelter Parmesankäse
- 40 g Frischer Radicchio

Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Gerste in reichlich Salzwasser kochen und nach dem Kochen abgießen und abkühlen lassen. In einer Schüssel die kalte Gerste mit dem gewürfelten Gemüse, den Dorati-Tomaten, den Kapern, den fein gehackten Sardellen, dem in julienne geschnittenen Radicchio, dem gehackten Rucola und dem frischen Thymian vermischen. Die Zutaten sorgfältig mischen und mit nativem Olivenöl extra, Pfeffer und Salz abschmecken. Nun den Gerstensalat auf Tellern anrichten und mit dem gehobelten Parmesan garnieren.