

## GERSTENSALAT



Chef: Leonardo Pellaçani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Gerste in reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Zucchini in dünne Streifen schneiden, salzen und in ein Sieb geben, um das Wasser zu entfernen. Nun die süß-saure Paprika würfeln. Nun die Gerste abtropfen und abkühlen lassen. In einer Schüssel die kalte Gerste mit den Zucchini, den Paprikawürfeln, dem Mais, den Dorati-Tomaten und den gut abgetropften Garnelen mischen. Mit einer Prise Salz würzen, dann mit nativem Olivenöl extra beträufeln und mit gehackter Petersilie bestreuen. Den Gerstensalat in die Mitte der Teller geben und mit einem Blatt krauser Petersilie und einem Spritzer natürlichem Olivenöl extra abrunden.

### Menù-Zutaten

150 g. Emazzancolle - MJ1  
240 g. Falde di peperoni in agrodolce (Paprika, geviertelt und süß-sauer eingelegt) - VA1X  
500 g. Orzo perlato (Perlgraupen) - RNO  
60 g. Dorati - TN1  
90 g. Mais dolce in grani (Gemüsemais, süß) - U40  
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

n.B. Salz  
n.B. Petersilie  
n.B. krause Petersilie  
40 g Zucchini