KALTE SUPPE MIT ÈMAREMIX



Menù-Zutaten

80 g Èmaremix - MZ1

80 g Pomodorina (Tomatensauce) - CA1

Zutaten

10 g frische Zucchini, in dünne Streifen geschnitten

20 g Wilder Fenchel (einige Büschel)

40 g Wilder Fenchel (einigVollkornbrot

Chef: Barbara Benvenuti

Zubereitung

Èmaremix abtropfen lassen. In einer Schüssel einen Soßenspiegel aus Pomodorina
geben, das geschnittene Gemüse und Èmaremix hinzufügen und nach Belieben mit Öl und Kräutern abschmecken.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)