

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 (einig)Vollkornbrot

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.