

KALTE SUPPE MIT ÈMAREMIX



Chef: Barbara Benvenuti

Zubereitung

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

Menù-Zutaten

80 g Èmaremix - MZ1

80 g Pomodorigina (Tomatensauce) - CA1

Zutaten

10 g frische Zucchini, in dünne Streifen geschnitten

20 g Wilder Fenchel (einige Büschel)

40 g Wilder Fenchel (einigVollkornbrot)