

## KARPATHOS-SALAT



### Menù-Zutaten

25 g Olive „alla greca“ (Oliven auf griechische Art) - U51  
40 g Soleggiati - TX1  
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

25 g Fetakäse  
n.B. Frischer Basilikum  
n.B. Trockener Oregano  
n.B. Salz  
140 g Eisbergsalat  
10 g Tropea-Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten  
80 g Frische Salatgurken

Chef: Gianluca Galliera

### Zubereitung

Waschen und trocknen Sie den Eisbergsalat und legen Sie ihn als Basissalat auf einen Teller. Die Tropea-Zwiebel mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden und zum Salat geben. Dann die Oliven auf griechischer Art, den gewürfelten Feta, die in Scheiben geschnittenen Gurken und die Soleggiati-Tomaten hinzufügen und mit nativem Olivenöl extra, getrocknetem Oregano und Salz anmachen. Mit frischen Basilikumblättern garniert servieren.