

KARPATHOS-SALAT



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.

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