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.

© 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)