

## MEERESFRÜCHTESALAT



### Menù-Zutaten

400 g. Èmaremix - MZ1  
40 g. Olive Nostraline denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91  
45 g. Soleggiati - TX1  
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

n.B. Salz  
n.B. Petersilie  
Frischer Blattsalat  
45 g Kupfertomaten  
90 g Karotten  
90 g Zucchini

Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Zunächst das Gemüse waschen und putzen: den mittleren Teil der Zucchini entfernen, die Karotten schälen, die Tomaten entkernen. Die Zucchini und Karotten in Streifen schneiden, dann salzen. Tomaten ebenfalls in Streifen schneiden, dann das vorbereitete Gemüse in eine Schüssel geben. Die Èmaremix-Fischmischung, die Oliven und die Soleggiati-Tomaten hinzufügen. Die Zutaten sorgfältig mischen und mit nativem Olivenöl extra beträufeln. Die Salatblätter auf den Tellern verteilen und den Meeresfrüchtesalat darauf anrichten. Mit etwas nativem Olivenöl extra, gehackter Petersilie und rosa Pfeffer bestreuen.