

MEERESFRÜCHTESALAT



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.

Menù-Zutaten

400 g. Èmaremix - MZ1
40 g. Olive Nostrale 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