

MEERESFRÜCHTESALAT MIT HALBGETROCKNETEN TOMATEN UND CASTELVETRANO-OLIVEN



Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 4 Personen

Den Meeresfrüchtesalat gut abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den Staudensellerie fein schneiden und in eine große Schüssel geben. Den gut abgetropften Meeresfrüchtesalat, die Castelvetrano-Oliven, die halbgetrockneten gelben Datteltomaten und die „Dorati“-Tomaten hinzufügen. Mit nativem Olivenöl extra, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie anrichten.

Menù-Zutaten

40 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
500 g Trionfo di Mare (Triumphaler Meeresfrüchtesalat) - 1ADN
60 g Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole (Halbgetrocknete gelbe Datteltomaten in Sonnenblumenöl) - XS1X
60 g Dorati - TN1
80 g Olive di Castelvetrano sfiziose (Leckere Castelvetrano-Oliven) - KO1

Zutaten

70 g Staudensellerie
n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Frische gehackte Petersilie