

## MEHRKORN-CROSTONE MIT GUACAMOLE, SÜSSAURER ROTER ZWIEBEL UND RÄUCHERLACHS



Chef: Diego Ponzoni

### Zubereitung

Für 1 Person

Die rote Zwiebel in 6–7 mm dicke Scheiben Ringe schneiden und 2–3 Minuten mit nativem Olivenöl extra, Essig, Salz und Zucker in der Pfanne dünsten. Anschließend 3 Scheiben vom Mehrkornbrot abschneiden und mit wenig nativem Olivenöl extra in der Pfanne anrösten. Die angerösteten Scheiben auf ein Brett legen, mit Guacamole bestreichen und mit der süßsauren roten Zwiebel und Räucherlachs belegen. Mit ein paar Ringelblumenblüten garnieren und etwas kaltem Öl beträufeln.

### Menù-Zutaten

15 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC  
60 g Guacamole Sauce (Guacamole) - XQ0X  
90 g Salmone norvegese affumicato preaffettato  
(decongelato) (Norwegischer Räucherlachs, vorgeschnitten,  
aufgetaut) - 169  
n.B. Flower Mix Giallo (Gelbe Blumenmischung) - 1253

### Zutaten

80 g Mehrkornbrot in Schnitten  
100 g Rote Zwiebel  
n.B. Salz und Pfeffer  
Zucker  
Weißer Essig