QUINOA NACH SOMMERLICHER ART



Menù-Zutaten

120 g Quinoa tricolore express - VZ1

33 Quinoa tricolore (Dreifarbige Quinoa) - RQ0

53 Tuttocampo - TG1

6 Soleggiati - TX1

6 Tris di olive piccantine (Dreierlei Oliven, pikant) - UO1

nach Belieben Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

15 Strauchtomaten ohne Samen

1 Rucola

nach Belieben Salz

3 MOZZARELLA

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Quinoa unter fließendem Wasser abspülen. In reichlich Salzwasser kochen. Abgießen und abkühlen lassen. Die Rucola kleinschneiden und mit den anderen Zutaten einschließlich der abgekühlten Quinoa mischen. Mit Öl würzen und nachsalzen. Eine runde Scheibe in die Mitte des Tellers legen und die Quinoa hinein geben. Leicht andrücken, um die Kreisform zu gestalten. Mit frischen Tomatenwürfeln garnieren und mit ein wenig Basilikumwürzöl abschmecken

© 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)