QUINOASALAT MIT GEMÜSE AUF PAPRIKA-CREME

Menù-Zutaten

120 g. “Gli Arricciati” - XJ1
200 g Quinoa tricolore (Dreifarbige Quinoa) - RQ0
300 g Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KN0K
nach Belieben Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

nach Belieben Salz
nach Belieben Petersilie
120 g Tomaten
120 g blanchierte Broccoli

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen
Die Quinoa unter fließendem Wasser spülen und anschließend in Salzwasser kochen. Die würfelig geschnittenen, frischen Tomaten, die blanchierten Broccoliröschen, die würfelig geschnittenen Paprika „Arricciati“. Alles mit Salz und nativem Olivenöl extra würzen. Die Paprikacreme mit einem Stabmixer und etwas nativem Olivenöl extra pürieren. Die Paprikacreme mit einem Löffel als Spiegel auf dem Teller anrichten. Einen Reisformer in die Tellermitte legen und ihn mit der gewürzten Quinoa füllen. Zuletzt mit einem Blatt Petersilie und etwas nativem Olivenöl extra garnieren.

© 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)