

## SALAT MIT GARNELEN UND AVOCADO



### Menù-Zutaten

180 g Èmazzancolle - MJ1  
90 g Pesto di canapa Bio (Bio-Hanfpesto) - K370B  
n.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

Schwarzer Pfeffer  
Radicchio  
Salz  
Limetten  
120 g Staudensellerie  
390 g Avocado

Chef: Diego Ponzoni

### Zubereitung

Die Avocadofrucht schälen und in Würfel schneiden. Mit den abgetropften Garnelen, dem Hanfpesto und dem in Scheiben geschnittenen Staudensellerie vermischen. Den Salat mit etwas Olivenöl, einigen Spritzern Limettensaft, Salz und gemahlenem Pfeffer abschmecken. Den Hummus aus Kichererbsen mit etwas Flüssigkeit der Garnelen verdünnen und ihn als Saucenspiegel auf einem Teller anrichten. Den Salat in die Mitte geben und ihn mit geriebener Limettenschale bestreuen.