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.

© 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)