

SALAT MIT QUELLER, AVOCADO UND KIRSCHTOMATEN



Menù-Zutaten

300 g Èsalicornia - WM1X

90 g Dorati - TN1

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Orange

n.B. Zitrone

60 g Gemischter Salat

90 g Salatgurke

120 g Avocado

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Verarbeitung ohne Gluten

Den gemischten Salat, die in Scheiben geschnittene Gurke und die Dorati-Tomaten in eine Schüssel geben. Mit nativem Olivenöl extra, Salz, Zitronen- und Orangensaft würzen. Gut abgetropfte Èsalicornia von Menù und die in Scheiben geschnittene Avocado dazugeben. Mit geriebener Zitronen- und Orangenschale abschließen.