

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.