

SALAT TUTTOSOLE



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Artischocken und Tomaten abtropfen lassen und die Tomaten in feine Streifen schneiden. Den Schnittsalat, die Zwiebeln und Tomaten in eine Schüssel geben. Die Artischocken darauflegen und mit gehobeltem Grana Padano bestreuen.

Menù-Zutaten

25 g Coralline (Eingelegte Silberzwiebeln) - VPH

25 g Tutto Sole - UA1

50 g Spaccatelli di carciofo „freschezza“ all'olio di semi di girasole (Geviertelte frische Artischocken in Sonnenblumenöl)
- HA1

Zutaten

50 g Schnittsalat

100 g gehobelter Grana Padano