

## SALAT TUTTO SOLE



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