

## TINTENFISCHSALAT AUF ERBSENCREME

### Menù-Zutaten



150 gr Olive Nostraline denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91  
300 gr Dorati - TN1  
300 gr Èseppiafette - WD1  
300 gr Fagioli cannellini lessati (Cannellini-Bohnen, gegart) - UI0  
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

n.B. Gemahlener Pfeffer  
n.B. Frischer Thymian  
300 gr Erbsen

Chef: Leonardo Pellaconi

### Zubereitung

Die Tintenfische, die Cannellini-Bohnen, die Dorati Tomaten, die Nostraline-Oliven und den Thymian mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Etwas Flüssigkeit von Èseppiafette dazugeben. Die Erbsen separat ein paar Minuten lang blanchieren. Abgießen und unter Zugabe von etwas Flüssigkeit von Èseppiafette und etwas Öl mit einem Stabmixer pürieren. Die Erbsencreme als Spiegel auf dem Teller anrichten und den Salat in die Mitte setzen. Mit etwas nativem Olivenöl extra, frisch gemahlenem Pfeffer und Kräutern garnieren