

# Lachswürfel auf Rustico Peperonata & Gemüse

## Zutaten für 10 Portionen:

200 g Cherrytomaten halbiert  
250 g Babyspinat frisch  
250 g Erbsenpüree  
250 g Kaiserschoten

10 g Salz  
10 g Pfeffer Mediterran Basic flavor  
1500 g Lachsfilet frisch  
1000 g Rustico Peperonata  
10 ml Zitronensaft  
300 g Spargel grün

## Erbsenpüree:

400 g Erbsen  
310 g Fond  
100 g Basic Textur  
100 g Sahne  
50 g Schalotten  
15 g Salz  
15 g Nussbutter  
10 g Butter

## Zubereitung:

Rustico Peperonata tiefgekühlt in Salzwasser erhitzen. Cherrytomaten mit den Kaiserschoten in Olivenöl kurz anbraten, zum Schluss die Rustico Peperonata und Spinat hinzufügen. Gut durchschwenken und würzen.

## Erbsenpüree:

Erbsen und Schalotten in Butter anschwitzen, mit Fond ablöschen und weich garen, BASIC Textur zugeben und fein mixen, die restlichen Zutaten hinzugeben und nochmals mixen.

