

PIZZA MIT KLIPPFISCH, GELBEN DATTEL TOMATEN UND TAGGIASCA-OLIVEN



Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen. Zuerst mit Mozzarella, dann mit Datteltomaten im Saft und zuletzt mit dem Klippfisch und den Oliven belegen. Nach den Backen mit gerösteten Mandelblättchen und Schnittlauchröllchen bestreuen.

Menù-Zutaten

20 g Olive taggiasche denocciolate (Taggiasca-Oliven, entsteint) - XL1

70 g Datterini gialli interi in succo (Gelbe Datteltomaten im Saft) - XM1X

70 g Èbaccalà - WL1X

Zutaten

n.B. Pizza-Mozzarella

n.B. geriebene Zitronenschale

n.B. Schnittlauch

10 g geröstete Mandeln