

## PIZZA MIT KLIPPFISCH, GELBEN DATTELTOOMATEN UND TAGGIASCA-OLIVEN



### 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

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 dem Backen mit gerösteten Mandelblättchen und Schnittlauchröllchen bestreuen.