

## PIZZA MIT ROTKOHL, GEGRILLTE PAPRIKA UND SPECK



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

### Zubereitung

Den Rotkohl mit dem Ricotta-Käse mischen und die Mischung auf den Pizzaboden verteilen. Den Mozzarella hinzufügen und in den Ofen schieben.

Mit den gegrillten Paprikaschoten, dem Speck und den Sprossen belegen.

### Verarbeitung ohne Gluten

Ersetzt man den Speck auf dem Etikett durch den Hinweis „Glutenfrei“, wird die Zubereitung glutenfrei.

### Menù-Zutaten

30 g Cavolo viola pronto (Rotkohl, gebrauchsfertig) - Z8P  
70 g Peperoni interi alla Brace (Ganze Paprika, gegrillt) - TT1

### Zutaten

1 Pizzaboden  
70 g Ricotta-Käse  
70 g Mozzarella fiordilatte  
40 g Speck