

ALPEN-BRUSCHETTA



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Das Brot mit nativem Olivenöl extra rösten. Abkühlen lassen. Die passierten Tomaten darauf verteilen und den Käse für Bruschetta...Mia hinzufügen. Wieder für 2-3 Minuten in den Ofen schieben. Mit Champignons belegen und weitere 2-3 Minuten erhitzen. Mit dem Bresaola vom Schwarzen Angus garnieren und servieren.

Menù-Zutaten

1 Pane Bruschetta...Mia (Brot „Bruschetta...Mia“) - 7010
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020
q.b. Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Passata di pomodoro (Passierte Tomaten) - U21

Zutaten

n.B. Bresaola vom Schwarzen Angus