

BRENNNESSEL-BRUSCHETTA



Menù-Zutaten

- 1 Pane Bruschetta...Mia (Brot „Bruschetta...Mia“) - 7010
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020
- q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
- q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
- q.b. Salsa all'ortica (Brennnesselsauce) - EL7

Zutaten

- n.B. Bauchspeck

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. Nochmals für 2-3 Minuten in den Ofen schieben. Die Brennnesselsauce, Grancrema mit Parmesan hinzufügen und weitere 2 Minuten erhitzen. Mit den Speckscheiben garnieren und servieren.