

BRÖTCHEN MIT GEKOCHTEM SCHINKEN, PARMESANKÄSE, PESTO ALLA GENOVESE UND SONNENGEREIFTEN TOMATEN „SOLEGGIATI“



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

- 10 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
- 40 g Soleggiati - TX1
- 5 g Pesto alla genovese - C37

Zutaten

- 40 g Auberginen, im Ofen gegart
- Gentile Salat
- 60 g gekochter Schinken
- 15 g streichfähiger Käse