# BRUSCHETTA MIT CARPACCIO VOM BLACK-ANGUS-RIND UND GELBEN DATTELTOMATEN



## Menù-Zutaten

1 Pane Bruschetta...Mia (Brot „Bruschetta...Mia“) - 7010
q.b. Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole (Halbgetrocknete gelbe Datteltomaten in Sonnenblumenöl) - XS1X
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Passata di pomodoro (Passierte Tomaten) - U21

## Zutaten

n.B. Black-Angus-Bresaola

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Zubereitung

Eine Seite der Brotscheibe mit nativem Olivenöl extra bestreichen. Das Brot im Ofen 2-3 Minuten lang anbraten. Nach dem Anbraten aus dem Ofen nehmen und die Scheibe auf dem Ofenrost abkühlen lassen. Nehmen Sie die getoastete Brotscheibe und verteilen Sie die passierten Tomaten mit dem speziellen Rasierlöffel darauf und schaben Sie das überschüssige Fruchtfleisch ab. Mit Käse für "Bruschetta...Mia" füllen und 2-3 Minuten überbacken. Nachdem der Käse geschmolzen ist, mit den gelben Datteltomaten und dem Bresaola füllen. Mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)