BRUSCHETTA MIT PESTO ALLA GENOVESE, BURRATA UND MINI RED



Menù-Zutaten

1 Pane Bruschetta...Mia (Brot „Bruschetta...Mia“) - 7010
8 Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X
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
q.b. Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WH0X

Zutaten

n.B. Burrata

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. Die getoastete Brotscheibe mit dem speziellen Schabelöffel mit den passierten Tomaten bestreichen und das überschüssige davon abkratzen. Mit Käse für Bruschetta...Mia belegen und 2-3 Minuten überbacken. Nachdem der Käse geschmolzen ist, mit Burrata, Mini-Red-Tomaten und frischem Pesto alla Genovese belegen.

© 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)