BRUSCHETTA MIT PESTO ALLA GENOVESE, GARNELEN 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. Èmazzancolle - MJ1
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

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 entsprechenden Raspellöffel mit passierten Tomaten bestreichen und das überschüssige Tomatenfruchtfleisch abkratzen. Mit Käse für Bruschetta...Mia belegen und 2-3 Minuten überbacken. Nachdem der Käse geschmolzen ist, mit Pesto alla Genovese, Èmazzancolle und den halbgetrockneten gelben Datteltomaten 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)