# BRUSCHETTA MIT SCHINKEN UND PILZEN



## Menù-Zutaten

1 Pane Bruschetta...Mia (Brot „Bruschetta...Mia“) - 7010
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020
q.b. Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Passata di pomodoro (Passierte Tomaten) - U21

## Zutaten

n.B. Kochschinken

**Chef:** Monica Copetti

## Zubereitung

Eine Seite der Brotscheibe mit nativem Olivenöl extra einpinseln. Das Brot 2-3 Minuten im Ofen anbraten. Nach dem Anbraten aus dem Ofen nehmen und auf dem Rost abkühlen lassen. Die getoastete Brotscheibe mit den passierten Tomaten beträufeln und das überschüssige Fruchtfleisch mit dem Löffel abkratzen. Nach dem Schmelzen des Käses die gedünsteten Champignons und die Schinkenscheiben darauf verteilen. Die Bruschetta noch 1 Minute im Ofen erwärmen 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)