

BRUSCHETTA MIT SCHINKEN UND PILZEN



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-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