

CAPRESE-CROSTINI



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Crostini

Das Brot aufschneiden und die Scheiben im Ofen rösten. Die Crostini mit Stracciatella, Dorati-Tomaten und Pesto alla Genovese belegen. Zuletzt mit einem Blatt Basilikum garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Sostituendo il pane con la dicitura “senza glutine” in etichetta, la preparazione diventa Gluten Free.

Menù-Zutaten

100 g Dorati - TN1

30 g Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WH0X

Zutaten

n.B. frisches Basilikum

150 g Stracciatella-Käse

150 g Weißbrot