

## CHAMPIGNON-BRUSCHETTA



Chef: Monica Copetti

### Zubereitung

Das Brot mit nativem Olivenöl extra rösten. Abkühlen lassen. Die passierten Tomaten darauf verteilen und den Käse für Bruschetta...Mia hinzufügen. Wieder für 2-3 Minuten in den Ofen schieben. Mit Champignons belegen, weitere 2 Minuten erhitzen und mit frischer Petersilie bestreut servieren.

### Menù-Zutaten

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- q.b. Funghi prataioli trifolati in asettico - FI3
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Passata di pomodoro - U21

### Zutaten