

## CHAMPIGNON-TORTE



### Menù-Zutaten

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020  
200 g. Funghi prataioli trifolati in asettico - FE3  
30 g. Fiokki - PCO

### Zutaten

Petersilie  
Pfeffer  
230 g Blätterteig  
100 g gedünsteter Bacon in Scheiben  
1 Portion Eierguss

Chef: Gianluca Galliera

### Zubereitung

Eine Portion Eierguss in eine Schüssel geben, die Champignons dazugeben und den Guss mit den „Fiokki“ Kartoffelflocken eindicken. Den Boden einer Form mit dem Blätterteig auslegen, mit den gedünsteten Baconscheiben und dem Käse „Bruschetta Mia“ belegen und den vorbereiteten Eierguss darüber gießen. Im Ofen etwa 30-40 Minuten bei 170-180 °C (Umluft) backen. Die Torte erst nach dem Abkühlen aus der Form nehmen und mit frisch gehackter Petersilie bestreut servieren.