

CHAMPIGNON-TORTE



Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Eine Portion Eieguss 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 Eieguss 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.

Menù-Zutaten

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
200 g. Funghi prataioli trifolati in asettico - FE3
30 g. Fiokki - PC0

Zutaten

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