

## CREMESUPPE AUS ROTEM PAPRIKA UND DRACHENKOPF AUF GEBÄCK IN BLÄTTERFORM



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Für 6 Personen

Oliveöl in eine Pfanne geben und den klein gehackten Knoblauch und den frischen Thymian leicht andünsten. Èscorfono (Drachenkopf) dazugeben und ein paar Minuten lang erhitzen. Die Paprika-Creme in einem Topf erhitzen und mit ein paar Tropfen Wasser oder Brühe verdünnen. Auf den Teller zuerst die Paprika-Creme geben, in die Mitte das Gebäck in Blätterform setzen und darauf den Drachenkopf anrichten. Zuletzt mit einem kleinen Thymianzweig, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Olivenöl garnieren.

### Menù-Zutaten

120 g Èscorfono - WF1

140 g Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KN0K  
n° 6 Foglia finger autunnale (Herzhaftes Gebäck in  
Blätterform) - 7083

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

Thymian

Pfeffer

Knoblauch