CREMESUPPE AUS ROTEM PAPRIKA UND DRACHENKOPF AUF GEBÄCK IN BLÄTTERFORM



Menù-Zutaten

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

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Olivenöl in eine Pfanne geben und den klein gehackten Knoblauch und den frischen Thymian leicht andünsten. Èscorfano (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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)