

CREMESUPPE AUS ROTEM PAPRIKA UND DRACHENKOPF AUF GEBÄCK IN BLÄTTERFORM



Menù-Zutaten

120 g Èscorfano - WF1
140 g Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KN0K
n° 6 Foglia finger autunnale (Herhaftes Gebäck in Blätterform) - 7083
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

Thymian
Pfeffer
Knoblauch

Chef: Leonardo Pellaconi

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.