

CROSTINI MIT MOZZARELLAKÜGELCHEN UND PESTO ALLA GENOVESE



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Brotlaib aufschneiden und die Scheiben im Ofen rösten. Die Crostini mit dem gegrillten und in Streifen geschnittenen Paprika, dem Rotkohl und den Mozzarellakügelchen belegen. Mit Pesto alla genovese garnieren und servieren.

Menù-Zutaten

- n.B. Cavolo viola pronto (Rotkohl, gebrauchsfertig) - Z8P
- n.B. Peperoni interi alla Brace (Ganze Paprika, gegrillt) - TT1
- n.B. Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WH0X

Zutaten

- n.B. Brotlaib
- n.B. Kleine Mozzarellakugeln