CROSTINI MIT MOZZARELLAKÜGELCHEN UND PESTO ALLA GENOVESE



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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)