

„FILONCINO“-BRÖTCHEN MIT GARNELENSCHWÄNZEN „ÈMAZZANCOLLE“ UND ORANGEN-MAYONNAISE



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

10 g Maionese all'arancia (Orangenmayonnaise) - E4H
20 g Cuori di palma a rondelle (Palmherzen in Scheiben) - UG1
50 g Èmazzancolle - MJ1

Zutaten

20 g streichfähiger Käse
gemahlener Pfeffer
frischer Rucola
30 g Zucchini in Scheiben, im Ofen gegart
40 g Emmentaler in Scheiben