

## FILOTEIG-KÖRBCHEN MIT GEMÜSE



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Den Filoteig in Quadrate schneiden. In drei Lagen versetzt übereinander legen, so dass die Spitzen absteigen. In eine kleine Auflaufform legen und im Ofen bei 180°C etwa 10 Minuten backen. In einer Kasserole die Grancrema mit Grubenkäse mit der Sahne schmelzen. Den Filoteig aus den Förmchen nehmen und mit der Grancrema mit Grubenkäse, der Gemüse Mischung und den Dorati-Tomaten füllen. Im Backofen 10 Minuten bei 180°C erwärmen. Aus dem Ofen nehmen und mit Mango-Chutney mit Rosa Pfeffer und Schnittlauch garnieren.

### Menù-Zutaten

120 g Armonia di Verdure (Leckere Gemüse Mischung) - T51  
200 g Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P.  
(Grancrema mit Grubenkäse Fossa di Sogliano g.U.) - KL1X  
24 g Dorati - TN1  
60 g Chutney Mango e Pepe rosa (Mango-Chutney mit rosa Pfeffer) - AY7

### Zutaten

90 g Filoteig  
40 g Frische Sahne  
n.B. Schnittlauch