

FILOTEIG-KÖRBCHEN MIT GEMÜSE



Chef: Leonardo Pellaracani

Zubereitung

Für 6 Personen

Den Filoteig in Quadrate schneiden. In drei Lagen versetzt übereinander legen, so dass die Spitzen abstehen. 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 Gemüsemischung 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 Gemüsemischung) - 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