

# FLEISCHPIZZA MIT ARTISCHOCKEN, KIRSCHTOMATEN UND GEKOCHTEM SCHINKEN



## Menù-Zutaten

130 g Spaccatelli di carciofo "Freschezza" all'olio di semi di girasole - HA1  
130 g Spaccatelli di carciofo „freschezza“ all'olio di semi di girasole (Geviertelte frische Artischocken in Sonnenblumenöl) - HA3  
50 g Dorati - TN1  
70 g Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020  
Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

## Zutaten

Oregano  
60 g gekochter Schinken  
500 g gemischtes Hackfleisch  
Kuchenform mit 27 cm Durchmesser

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

## Zubereitung

1. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen.
2. Das Fleisch in einer ca. 7 bis 8 mm dicken Schicht gleichmäßig in der Kuchenform verteilen.
3. Mit dem Kräutersalz würzen.
4. Mit dem Käse Bruschetta...Mia belegen.
5. Mit Oregano würzen.
6. Anschließend mit den Artischocken und den Kirschtomaten "Dorati" belegen.
7. Den gekochten Schinken obendrauf legen.

Hinweis: Statt des geräucherten Provolone-Käses in Würfeln „Bruschetta...Mia“ kann der normale Käse „Bruschetta...Mia“ verwendet werden.