

FLEISCHPIZZA MIT SPARGLEN UND SCAMORZA



Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Das Hackfleisch mit dem Kräutersalz, den Kartoffelflocken und der Grancrema mit geräuchertem Scamorza vermengen. Eine Ofenform mit dem Fleisch auslegen und die Fleischpizza belegen. Mit dem Bruschetta...Mia-Käse bestreuen, den in Scheibchen geschnittenen Spargel auflegen und mit Scheiben des geräucherten Scamorza-Käses abschließen.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

20 g Fiocchi - PC0

30 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91

5 Punte di asparagi verdi lessate (Grüne Spargelspitzen „natur“, gegart) - U71X

Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020

Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

350 g gemischtes Hackfleisch

geräucherter Scamorza-Käse in Scheiben