FÜNF GETREIDE MIT PILZEN



Chef: Barbara Benvenuti

Menù-Zutaten

120 g Crema di salvia (Salbeicreme) - KT7
300 g Misto di Funghi per antipasto (Pilzmischung für Vorspeisen) - GJ1
420 g Mix 5 cereali (5-Korn-Mischung) - RH0
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

30 g geröstete Haselnüsse
60 g Roquefort
Frischer Salbei

Zubereitung

Den Mix mit fünf Getreidesorten in reichlich Wasser, dem Salz hinzugefügt wurde, ca. 10 – 15 Minuten lang garen. Nach dem Garen abkühlen lassen und lauwarm mit der Salbeicreme vermischen. Mit Hilfe eines runden Teigausstechers die Hälfte des Getreides als erste Schicht anrichten und ihm durch leichtes Drücken eine flache Oberfläche geben. Die zweite Schicht aus der Pilzmischung formen, und mit dem Rest der Getreidemischung abschließen. Einen Schuss natives Olivenöl hinzugeben und mit Pilzen, dünnen Roquefort-Scheiben, zerkleinerten Haselnüssen und frischen Salbeiblättern garnieren.
Consigli dello chef
Für eine vegane Version des Rezepts den Roquefort durch einen veganen Käse aus Reis und die Salbeicreme durch die Rucola-Sauce von Menù ersetzen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)