

GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTEN



Menù-Zutaten

10 g Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KNOK
25 g Fiokki - PC0
420 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K
50 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91
Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

4 rote und gelbe Paprika
300 g Schweinehackfleisch
1 Ei
50 g Parmigiano Reggiano
50 g Paniermehl
1 Knoblauchzehe

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Die Paprika waschen und auf der oberen Seite eine Art Kappe abschneiden. Die Kerne und Fäden entfernen. Aus allen Zutaten eine Füllung zubereiten und die Paprika damit füllen. Die Kappe draufsetzen und die Paprika auf einem Teller anordnen.