

## GEFÜLLTES BAGUETTE



**Chef:** Monica Copetti

### Zubereitung

Das Wurstbrät mit den grob mit dem Messer gehackten Menù-Friarielli und dem Bruschetta...Mia-Käse vermengen.  
Das Baguette aushöhlen und mit dieser Mischung füllen und 10 Minuten bei 180 °C im Ofen backen. Zum servieren in Scheiben schneiden.

### Menù-Zutaten

100 g Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“)  
- 7020  
410 g Friarielli (Stängelkohl) - B60K

### Zutaten

360 g Baguette  
600 g Wurstbrät  
Salz und Pfeffer