

GEFÜLLTES HACKFLEISCH NACH PIZZAIOLA-ART



Menù-Zutaten

100 g Pomodorina (Tomatensauce) - CA1
250 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE3
50 g Fiokki - PC0
5 g Sale alle erbe (Kräutersalz) - PGO

Zutaten

5 Scheiben Edamer
200 g gekochter Schinken
100 g Parmesan
1 kg Hackfleisch

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

(Mengenangaben für 10 Stück)

Das Hackfleisch mit den Fiokki und Kräutersalz verkneten. 10 einen halben Zentimeter dicke Fleischscheiben mit einem Durchmesser von 14 cm formen. 5 Scheiben in der Mitte mit gekochtem Schinken, Käsescheiben und Tomatensauce belegen. Die anderen 5 Scheiben mit Schinken und Champignons belegen. Die Scheiben zuklappen und gut verschließen.