GEMÜSE-MILLEFOGLIE MIT AUBERGINEN, ZUCCHINI, HALBGETROCKNETEN TOMATENSCHEIBEN UND FRISCHEM PESTO ALLA GENOVESE



Menù-Zutaten

N° 2 Melanzane alla griglia (Gegrillte Auberginen) - TE1
N° 4 Zucchine alla Griglia (Gegrillte Zucchini) - TL1
n° 6 Ruotine di pomodoro semisecche (Runde halbgetrocknete Tomaten) - ZJ1X
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WH0X

Zutaten

n.B. Sprossen
n.B. Petersilie
70 g Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 1 Person
Schichten bilden und dazu als Basis eine Auberginenscheibe auf einen Teller legen. Zucchini, Tomatenscheiben und eine Scheibe Mozzarella darüberlegen. Den Vorgang wiederholen. Das frische Pesto alla Genovese mit nativem Olivenöl extra und Petersilie zu einer Sauce verrühren. Mit Sprossen garnieren und servieren.

© 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)