

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



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-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") - WHOX

### Zutaten

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