

GERÖSTETE BROTSCHNEIBEN MIT JOGHURT, DILL UND ÈMAZZANCOLLE



Menù-Zutaten

30 g Èmazzancolle - MJ1

Zutaten

Salz und Pfeffer

Schnittsalat

Weißkohl, in feine Streifen geschnitten

25 g griechischer Joghurt

q.b. frischer dill

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Per 1 persona

Tostare le fette di pane. Mescolare lo yogurt greco con l'aneto fresco. Farcire i crostoni con lo yogurt all'aneto, la misticanza, il cavolo cappuccio a julienne e le Èmazzancolle condite con un pò di Olio extravergine di oliva, sale e pepe. Decorare con aneto fresco e servire.