

GETRÜFFELTE BRUSCHETTA



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Das Brot mit nativem Olivenöl extra rösten. Abkühlen lassen. Die passierten Tomaten darauf verteilen und den Käse für Bruschetta...Mia hinzufügen. Für 2-3 Minuten in den Ofen schieben. Die Champignoncreme mit Trüffelaroma und die Käsecreme hinzufügen. Für weitere 2 Minuten erhitzen und servieren.

Menù-Zutaten

- 1 Pane Bruschetta...Mia (Brot „Bruschetta...Mia“) - 7010
- q.b. Crema ai formaggi al profumo di tartufo (Käsecreme mit Trüffelaroma) - E11X
- q.b. Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Champignoncreme mit Trüffelaroma) - EXH07
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020
- q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
- q.b. Passata di pomodoro (Passierte Tomaten) - U21

Zutaten