

## GRÜNE PIZZA MIT PAPRIKASCHOTEN, ROHSCHINKEN UND PESTO



### Menù-Zutaten

n.B. Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WH0X

n.B. Salsa Arlecchino ai peperoni (Bunte Paprikasauce) - CS1

### Zutaten

n.B. Spinat-Pizzateig

n.B. Mozzarella Fior di latte

n.B. Rohschinken

n.B. Petersilie

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Den Pizzaboden mit der Bunten Paprikasauce bestreichen, mit Mozzarella belegen und im Backofen backen. Aus dem Ofen nehmen und mit Rohschinken belegen, mit frischem Pesto alla Genovese bestreichen und mit Petersilie bestreuen.

### Verarbeitung ohne Gluten

Per pizze "Senza Glutine" è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù "Base Pizza Senza Glutine" Menù (cod. 7031)