# GULASCHSUPPE MIT KNUSPRIGEM BROT

## Menù-Zutaten

250 g Gulaschsuppe - S33

60 g Saltimbocca (Lavastein-Brot) - 7011

q.b. Olio extravergine di oliva „Classico“ (Natives Olivenöl extra „Classico“) - EK0X

## Zutaten

**Chef:** Maurizio Ferrari

## Zubereitung

Für 1 Person

Die Gulaschsuppe 2 Minuten in der Mikrowelle erhitzen und mit getoastetem Lavastein-Brot Saltimbocca servieren. Mit Petersilie und etwas nativem Olivenöl extra garnieren.

**© 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)