

## 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.