

## HÄPPCHEN MIT KLIPPFISCH, TAPENADE UND KIRSCHPAPRIKA



### Menù-Zutaten

900 g Èbaccalà - WL1X

Fiokki - PC0

Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (Mini Red, halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X

Peperotti al tonno (Kirschpaprika mit Thunfischfüllung) - 1P1

Tapenade rustica (rustikale Tapenadesauce) - VR7

### Zutaten

n.B. Schnittsalat

18 Crostini

Sonnenblumenöl

n.B. Petersilie

n.B. Frittiertes Basilikum

Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Den Klippfisch Èbaccalà zusammen mit den Kartoffelflocken und Petersilie in die Küchenmaschine geben und unter Zugabe von etwas Öl cremig rühren. Nun mit dem Belegen der zuvor getoasteten Brotscheiben beginnen.

Zuerst mit der Klippfischcreme bestreichen und dann die Tapenade, die in Filets geschnittenen Mini Red, etwas Schnittsalat und Kirschpaprika hinzufügen. Mit frittiertem Basilikum garnieren und mit nativem Olivenöl extra beträufeln.