

KÄSEPLATTE MIT 3 SAUCEN



Menù-Zutaten

- q.b. Peperonissima - VO7
- q.b. Salsa di cipolla rossa all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - TQ7
- q.b. Salsa di Pere e zenzero (Birnen-Ingwer-Dip) - TV7

Zutaten

- n.B. Gemischte Käsesorten

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Rezept von Küchenchef Reinhold Unterfrauner vom Hotel Graziana in St. Ulrich und Küchenchef WillY Larese vom Hotel Adler in St. Ulrich.

Das Rezept wurde von Küchenchef Gianluca Galliera in Zusammenarbeit mit Monica Copetti entwickelt.