

KAISERLICHE BRUSCHETTA



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Das Brot mit nativem Olivenöl extra toasten. Den Käse für Bruschetta...Mia darauf verteilen und 3-4 Minuten überbacken. Die Grancrema mit Steinpilzen und Trüffel und den gekochten Schinken hinzufügen und weitere 2 Minuten erhitzen. Mit Grancrema mit Parmesan garniert servieren.

Menù-Zutaten

- 1 Pane Bruschetta...Mia (Brot „Bruschetta...Mia“) - 7010
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020
- q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
- q.b. Grancrema di Porcini con tartufo (Grancrema mit Steinpilzen und Trüffel) - KR1X
- q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Kochschinken