

## KAISERLICHE BRUSCHETTA



### 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

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.