

## KARTOFFELTORTE MIT LAUCH UND STEINPILZEN



**Chef:** Gianluca Galliera

### Zubereitung

Eine Portion Kartoffelfarce in eine Schüssel geben und die „Gransalsa“ mit Lauch, die „Gransalsa“ mit Steinpilzen, das Ei und den Käse „Bruschetta Mia“ dazugeben und mit dem Paniermehl eindicken. Alles vermischen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Den Boden einer Form mit dem Brisée-Teig auslegen, mit den gedünsteten Baconscheiben belegen und die Kartoffelmasse gleichmäßig darauf verteilen. Mit einem Löffel Bewegung in die Oberfläche bringen. Mit Ei bestreichen und mit geriebenem Parmesan und gemahlenem Pfeffer bestreuen. 40 Minuten lang bei 170/180 °C im Ofen backen.

### Menù-Zutaten

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020  
150 g. Gransalsa di funghi porcini - BV1  
150 g. Gransalsa di Porro - BI1

### Zutaten

1 Portion Kartoffelfarce  
1 Ei  
1 Eigelb zum Bestreichen  
230 g Brisée-Teig  
70 g Paniermehl  
100 g gedünsteter Bacon  
10 g geriebener Parmesan  
nach Belieben Pfeffer