KASTENKUCHEN MIT PAPRIKA, OLIVEN UND PECORINO-KÄSE



Menù-Zutaten

200 g. Peperonepronto - V41

50 g. Grancrema di Pecorino - KG1

80 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

q.b. Staccante spray - Q10

Zutaten

5 g Salz

Pfeffer

250 g Mehl

50 g Kartoffelstärke

100 g Milch

100 g Sahne

Eigelb - 3 Eiklar (zu Schnee geschlagen)

50 g geriebener Parmesan

5 g Basilikum

15 g Instantbackpulver

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Das Mehl und die Kartoffelstärke in die Schüssel der Küchenmaschine geben, Milch, Sahne, Eigelb, die „Grancrema“ mit Pecorino, Salz und Pfeffer dazugeben und alles mit dem Schneebeseneinsatz mixen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Den Schneebeseneinsatz durch den Knethaken ersetzen und den geriebenen Parmesan, das Backpulver, das in Streifen geschnittene Basilikum, die „Nostraline“ Oliven und den mit dem Messer in grobe Stücke geschnittenen Paprika „Peperonepronto“ dazugeben. Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit einige Minuten lang vermengen. Abschließend den Eischnee mit der Hand unterheben. Eine Kastenform mit Trennspray fetten, die Masse einfüllen, mit „Nostraline“ Oliven garnieren und im vorgeheizten Ofen etwa 60 Minuten bei 170 °C backen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)