

## KÖNIGLICHE 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. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5  
q.b. Passata di pomodoro (Passierte Tomaten) - U21  
q.b. Spaccatelli di carciofo „freschezza“ all'olio di semi di girasole (Geviertelte frische Artischocken in Sonnenblumenöl) - HA1

### Zutaten

n.B. Rohschinken

Chef: Monica Copetti

### Zubereitung

Das Brot mit nativem Olivenöl extra rösten. Abkühlen lassen. Die passierten Tomaten darauf verteilen und den Käse für Bruschetta...Mia hinzufügen. Nochmals für 2-3 Minuten in den Ofen schieben. Die geviertelten Artischocken und etwas Grancrema mit Parmesan draufgeben. Für weitere 2 Minuten erhitzen und servieren.