KRANZKUCHEN MIT GEMÜSE UND PROVOLA-KÄSE



Menù-Zutaten

100 g Peperonepronto (Tafelfertige Paprika) - V41
200 g Armonia di Verdure (Leckere Gemüsemischung) - T51
q.b. Staccante spray (Trennspray) - Q10

Zutaten

100 g gerollter Bauchspeck
5 g Basilikum
50 g geriebener Parmesan
Salz und Pfeffer
3 Eigelb - 3 Eiklar
15 g Instantbackpulver
100 ml Frische Sahne
100 ml Milch
50 g Kartoffelstärke
250 g Mehl
100 g Geräucherter Provola-Käse,gewürfelt

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Das Mehl und die Kartoffelstärke in eine Schüssel sieben und mit Milch, Sahne und Eigelb mixen, bis ein cremiger und gleichmäßiger Teig entsteht. Salz, Pfeffer, den geriebenen Parmesan, das in Streifen geschnittene Basilikum, Backpulver und den Provola Käse dazugeben. Anschließend das gut abgetropfte und leicht mit Küchenpapier abgetrocknete Gemüse „Armonia“ und den mit dem Messer grob geschnittenen Paprika „Peperonepronto“ dazugeben. Alle Zutaten vermengen und zuletzt den mit einer Prise Salz aufgeschlagenen Eischnee mit der Hand unterheben. Die Masse in eine mit trennspray gefettete Kranzkuchenform füllen und im Ofen bei 170 °C etwa 40 50 Minuten backen. Den Kuchen mit Bauchspeck oder anderen beliebigen Wurstwaren garnieren und lauwarm servieren.

© 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)