KURKUMA-CROUTONS MIT GRILLGEMÜSE, ZIEGENKÄSE UND GEHACKTEN PISTAZIEN



Menù-Zutaten

210 g Mix grill (Gegrilltes Gemüsemischung) - TP1
q.b. Olio extravergine di oliva „Classico“ (Natives Olivenöl extra „Classico“) - EK0X

Zutaten

30 Kurkuma-Croutons
240 g Frischer Ziegenkäse
n.B. Salz und Pfeffer
30 g Gehackte Pistazien
n.B. Rucola
n.B. Petersilie

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 6 Personen

Die gegrillte Gemüsemischung mit einem Messer in Würfel schneiden. Die Hälfte der gewürfelten Mischung unter den Ziegenkäse und die Petersilie mischen. Den Rucola auf einem Teller anrichten und die mit dem Gemüse-Ziegenkäse gefüllten Kurkuma-Croutons darauf verteilen. Mit naturbelassener gegrillten Gemüsemischung garnieren und mit gehackten Pistazien und einem Spritzer nativem Olivenöl extra abschließen.

© 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)