

## NORDISCHE BRUSCHETTA



**Chef:** Monica Copetti

### Zubereitung

Das Brot mit nativem Olivenöl extra toasten. Mit Käse für Bruschetta..Mia bestreichen und 2-3 Minuten überbacken. Mit Grancrema mit Spargeln, Grancrema mit Parmesan und Bockwurstscheiben füllen. Für weitere 2 Minuten erhitzen und servieren.

### 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. Grancrema di asparagi (Grancrema mit Spargeln) - KM1
- q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
- q.b. Würstel giganti affumicati senza pelle (Geräucherte Riesenbockwürste ohne Haut) - SXH

### Zutaten