

P.A.L.A. MIT CHILI, MAIS UND TOMATEN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Mozzarella und Chili mit Fleisch auf dem P.A.L.A.-Pizzaboden verteilen und bei 230°C 6-7 Minuten backen. Zum Schluss den Mais, die frischen Tomaten und das Basilikum dazugeben

Menù-Zutaten

1 PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060
20 g. Mais dolce in grani (Gemüsemais, süß) - U40

Zutaten

80 g Mozzarella fior di latte
30 g Frische Tomaten
n.B. Basilikum