

## P.A.L.A. MIT GELBEN DATTELTOMATEN, FRÜHLINGSZWIEBELN, SPECK UND KÄSE



**Chef:** Tommaso Ruggieri

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Mozzarella, gelbe Datteltomaten, Frühlingszwiebeln und Speck auf dem Pizza-Pala\*-Boden verteilen. Am Ende der Garzeit die streichfähige Käsecreme und den Honig dazugeben.

### Verarbeitung ohne Gluten

\* Durch Ersetzen des Pizzabodens durch das glutenfreie Pizzabodenprodukt (Art.Nr. 7061) wird die Pizza glutenfrei.

### Menù-Zutaten

- n. 1 PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060
- q.b. Crema ai formaggi spalmabile (Streichfähige Käsecreme) - EM1
- q.b. Datterini gialli interi in succo (Gelbe Datteltomaten im Saft) - XM1X
- q.b. Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9

### Zutaten

- n.B. Honig
- n.B. Frühlingszwiebeln
- n.B. Mozzarella fior di latte