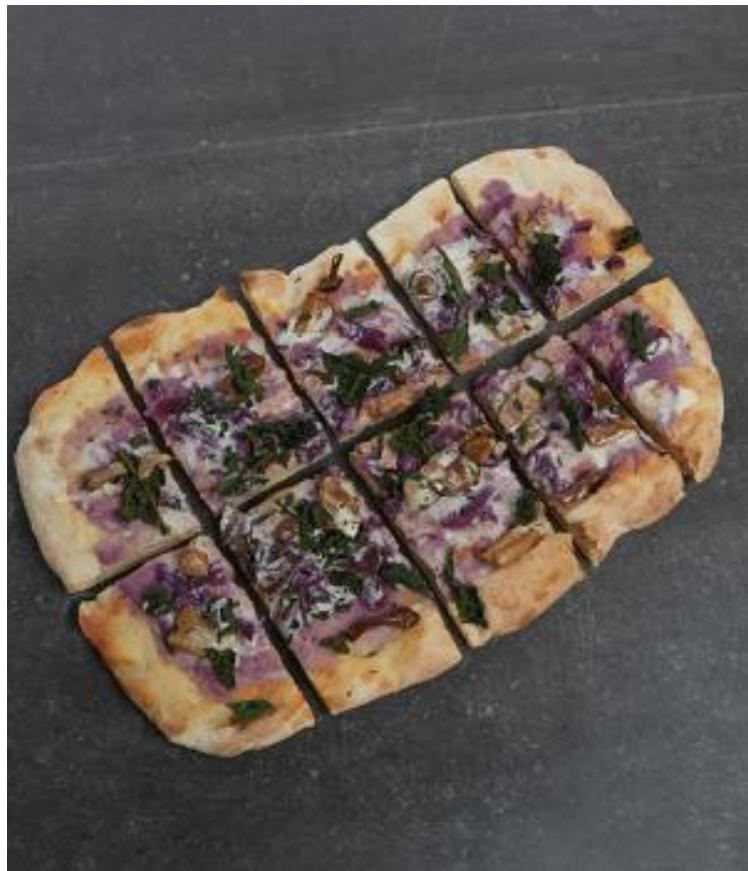


P.A.L.A. MIT PILZEN, ROTKOHL UND KÄSECREME



Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 1 Pizza

Mit einem Stabmixer den Rotkohl mit einer Prise Salz, Pfeffer und nativem Olivenöl extra pürieren. Ein wenig Wasser hinzufügen, um ein glattes und homogenes Ergebnis zu erhalten. Die entstandene Creme auf der Pizza verteilen und die vier Pilzsorten darauf geben. Bei 230°C 6-7 Minuten lang backen. Die Pizza herausnehmen, die Käsecreme darauf geben und mit dem frittierten Schwarzkohl und ein wenig nativem Olivenöl extra garnieren.

Menù-Zutaten

1 PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060

30 g. Olio extravergine di oliva „Classico“ (Natives Olivenöl extra „Classico“) - EK0X

30 g. Solofungo Poker Natura (Vier Pilzsorten, natur) - FVP

40 g. Ècremaiformaggi (Käsecreme) - EFQX

60 g. Cavolo viola pronto (Rotkohl, gebrauchsfertig) - Z8P

Zutaten

30 g Frittierte Schwarzkohl

n.B. Salz und Pfeffer