PFANNKUCHEN MIT SPARGELN, SCHWEINEBRATEN UND KASECREME



Menù-Zutaten

Arrosto di maiale (Schweinebraten) - 229

Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa mit Spargelspitzen) - CY107

Preparato in polvere per pancake e waffle (Pulverzubereitung für Pfannkuchen und Waffeln) - DR1X

Zutaten

Rosa Pfeffer getrocknet

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Pfannkuchen nach Packungsanleitung zubereiten.

Die Pfannkuchen in die Tellermitte legen. Mit „Gransalsa“ mit Spargelspitzen, Schweinebraten und Käsesauce belegen. Zuletzt noch mit rosa Pfeffer bestreuen.

© 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)