

## PIZZA BUFALINA MIT ZWEI TOMATENSORTEN, SARDELLEN AUS DER KANTABRISCHEN SEE UND FRISCHEM PESTO ALLA GENOVESE



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 1 Person

Den Büffelmozzarella aufschneiden, die Pizza P.A.L.A. damit belegen und im Ofen backen. Die Pizza nach dem Backen in 8 Schnitten schneiden und jede abwechselnd mit Mini Red, Mini Yellow, halbierten Sardellen der kantabrischen See und einem Tupfen frischem Pesto alla Genovese belegen. Mit frischen Basilikumblättern garnieren und servieren.

### Menù-Zutaten

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

n°4 Mini Red - Pomodori Pizzutello semiseccchi pelati in olio (Mini Red, halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X

n°4 Mini Yellow pomodori semiseccchi pelati Pizzutello (Mini Yellow - halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XB1X

n.8 Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva - WA9

q.b. Pesto alla genovese fresco - WH0X

### Zutaten

80 g Büffelmozzarella

n.B. Frisches Basilikum