

## PIZZA MIT STÄNGELKOHLCREME, GERÄUCHERTEM SCAMORZA-KÄSE, KALABRESISCHER 'NDUJA UND SALSICCIA



**Chef:** Giovanni Pace

### Zubereitung

Den Teig ausrollen und mit der Stängelkohlcreme bestreichen. Mit Mozzarella, Salsicciastückchen und „Grancrema“ mit geräuchertem Scamorza belegen. Die Pizza in den Ofen schieben und nach dem Backen mit ein paar Tupfen kalabresischer 'Nduja-Sauce garnieren.

### Menù-Zutaten

30 g Salsa di 'Nduja Calabrese (Kalabrische Sauce aus 'Nduja-Rohwurst) - X60X

50 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91

60 g Crema di friarielli (Stängelkohlcreme) - K20K

### Zutaten

Pizzaboden

60 g Salsiccia (italienische Bratwurst)

80 g Mozzarella