

## 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