

## PIZZA MIT ARTISCHOCKEN UND GARNELEN



### Menù-Zutaten

40 g. Emazzancolle - MJ1  
50 g. Spaccatelli di carciofo „freschezza“ all’olio di semi di girasole (Geviertelte frische Artischocken in Sonnenblumenöl) - HA3  
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

### Zutaten

n.B. Petersilie  
70 g Mozzarella  
1 Pizzaboden

Chef: Giovanni Fanti

### Zubereitung

Den Teig ausrollen, den Mozzarella, die geviertelten Artischocken und die Garnelen darauf verteilen. Die Pizza backen. Am Ausgang frische Petersilie hinzufügen und die Pizza dampfend heiß servieren.

### Verarbeitung ohne Gluten

Wenn der Pizzaboden durch einen geeigneten Boden ersetzt wird, wird die Zubereitung GLUTENFREI.