

PIZZA MIT GRILLGEMÜSE UND KALABRISCHER 'NDUJA SAUCE



Chef: Leonardo Pellaconi

Glutenfrei

Zubereitung

Mozzarella, Frulloro und die gegrillte Gemüsemischung auf der Teigscheibe* verteilen und im Ofen backen. Am Ausgang die 'Nduja-Sauce, Petersilie und Basilikum hinzufügen.

Verarbeitung ohne Gluten

* Wenn ein „glutenfreier“ Teig oder ein „glutenfreier“ Pizzaboden verwendet wird, ist die Pizza glutenfrei.