

## PIZZA MIT LAUCH, SALSICCIA-WURST UND BALSAMICO



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Die Teigscheibe ausrollen, die Gransalsa mit Lauch, Mozzarella und Wurst hinzufügen und backen. Am Ausgang mit Parmesanspänen bestreuen und mit der Balsamico-Essig-Glasur von Menù dekorieren.

### Verarbeitung ohne Gluten

Wenn Sie für den Teig die glutenfreie Pizza- und Brotmischung verwenden und die Wurst\* durch den Hinweis "glutenfrei" auf dem Etikett ersetzen, wird diese Zubereitung GLUTENFREI

### Menù-Zutaten

40 g. Gransalsa di Porro (Gransalsa mit Lauch) - BI1  
q.b. Glassa all'aceto balsamico (Balsamico-Essig-Glasur) - D20

### Zutaten

1 Pizzaboden  
80 g Mozzarella  
50 g Italienische Salsiccia-Wurst\*  
n.B. Gehobelter Parmesankäse