

PIZZA MIT PAPRIKA UND BÄRLAUCH



Menù-Zutaten

30 g Pesto di Aglio Orsino (Bärlauchpesto) - X30X
50 g Frulloro ® - X93
70 g Peperoni interi alla Brace (Ganze Paprika, gegrillt) - TT1

Zutaten

1 Pizzaboden
70 g Stracciatella-Käse

Chef: Leonardo Pellaconi

Glutenfrei

Zubereitung

Die Pizzascheibe mit dem frischen Tomatenfruchtfleisch Frulloro® bestreichen und in den Ofen schieben. Am Ausgang die gegrillten Paprika und Stracciatella hinzufügen und mit Bärlauchpesto garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Ersetzt man den Pizzaboden durch den Hinweis „Glutenfrei“ auf dem Etikett, wird die Zubereitung glutenfrei.