

PIZZA MIT PAPRIKACREME, LACHS, GUACAMOLE UND CHILI



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit roter Paprikacreme bestreichen, mit Mozzarella belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen den Lachs auflegen und mit Guacamole, Schnittlauch, Chilifäden und nativem Olivenöl extra garnieren.

Menù-Zutaten

- n.B. Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KNOK
- n.B. Guacamole Sauce (Guacamole) - XQ0X
- n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
- n.B. Salmone norvegese affumicato preaffettato (decongelato)
(Norwegischer Räucherlachs, vorgeschnitten, aufgetaut) - 169

Zutaten

- n.B. frischer Schnittlauch
- n.B. Mozzarella
- 1 Pizzaboden