

PIZZA MIT PASTRAMI, CURRY-MANGO-INGWER-SAUCE UND ROTEM CHILI



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit Frulloro bestreichen, mit Mozzarella belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit Pastrami und Feldsalat belegen und mit Curry-Mango-Ingwer-Sauce, den roten Chilischoten und Petersilienöl garnieren.

Menù-Zutaten

- n.B. Frulloro ® - X93
- n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
- n.B. Pastrami - 259
- n.B. Peperoncini a goccia rossi dolci (Rote, milde, tropfenförmige Chilischoten) - W61
- n.B. Salsa Mango, Curry e Zenzero (Curry-Mango-Ingwer-Sauce) - XP0X

Zutaten

- 1 Pizzaboden
- n.B. Petersilie
- n.B. Mozzarella
- n.B. Feldsalat