

## PIZZA MIT PILZEN, ENTENBRUST, KÄSECREME UND MANDELN



### Menù-Zutaten

- n.B. Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta (Fondue mit Fontina-Käse g.U. aus dem Aostatal) - EY1
- n.B. Funghi Gran Boletus (Gran Boletus Wald- und Steinpilze) - GS1
- n.B. Petto d'oca stagionato e affumicato (Gänsebrust, gereift und geräuchert) - 2U9

### Zutaten

- 1 Pizzaboden
- n.B. geröstete Mandeln
- n.B. Mozzarella
- n.B. Petersilie

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit Mozzarella und der Pilzmischung Gran Boletus belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit Entenbrust belegen, mit Käsefondue beträufeln und mit gerösteten Mandeln und Petersilie bestreuen.