

## PIZZA MIT PULLED TURKEY, PAPRIKA VOM GRILL UND GUACAMOLE



### Menù-Zutaten

- n.B. Guacamole Sauce (Guacamole) - XQ0X
- n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
- n.B. Peperoni interi alla Brace (Ganze Paprika, gegrillt) - TT1
- n.B. Pulled Turkey - SQ2

### Zutaten

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

Chef: Leonardo Pellaconi

### Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit Mozzarella und zerteiltem Pulled Turkey belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit Paprika vom Grill belegen, mit Guacamole bestreichen und mit Fenchelgrün und Petersilienöl verfeinern.