

PIZZA MIT PULLED TURKEY, PAPRIKA VOM GRILL UND GUACAMOLE



Chef: Leonardo Pellacani

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.

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