

PIZZA MIT PULLED TURKEY, ROTKOHLSAUCE, RUCOLA UND ROTEN CHILISCHOTEN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit Mozzarella und zerteiltem Pulled Turkey belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit Rucola belegen, mit Klecksen von Rotkohlsauce garnieren und die roten Chilischoten auflegen.

Menù-Zutaten

n.B. Peperoncini a goccia rossi dolci (Rote, milde, tropfenförmige Chilischoten) - W61

n.B. Pulled Turkey - SQ2

n.B. Salsa di cavolo viola (Rotkohlsauce) - XX0X

Zutaten

n.B. Rucola

n.B. Mozzarella

n.B. 1 Pizzaboden