

PIZZA MIT QUELLER, THUNFISCH, CURRY-MANGO-INGWER:-SAUCE UND MANDELN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit Mozzarella und Èsalicornia belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit Thunfisch belegen und mit Curry-Mango-Ingwer-Sauce, gerösteten Mandeln und nativem Olivenöl extra garnieren.

Menù-Zutaten

- n.B. Èsalicornia - WM1X
- n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
- n.B. Salsa Mango, Curry e Zenzero (Curry-Mango-Ingwer-Sauce) - XP0X
- n.B. Tonno Affumicato (trancio) (Geräucherter Thunfisch im Stück) - 1Z9

Zutaten

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