

PIZZA MIT ROTKOHL, GEGRILLTE PAPRIKA UND SPECK



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Den Rotkohl mit dem Ricotta-Käse mischen und die Mischung auf den Pizzaboden verteilen. Den Mozzarella hinzufügen und in den Ofen schieben.

Mit den gegrillten Paprikaschoten, dem Speck und den Sprossen belegen.

Verarbeitung ohne Gluten

Ersetzt man den Speck auf dem Etikett durch den Hinweis „Glutenfrei“, wird die Zubereitung glutenfrei.

Menù-Zutaten

30 g Cavolo viola pronto (Rotkohl, gebrauchsfertig) - Z8P

70 g Peperoni interi alla Brace (Ganze Paprika, gegrillt) - TT1

Zutaten

1 Pizzaboden

70 g Ricotta-Käse

70 g Mozzarella fiordilatte

40 g Speck