

## PIZZA MIT SCAMORZA, SPECK; ROTKOHLSAUCE UND KÜRBISKERNEN



### Menù-Zutaten

- n.B. Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9
- n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
- n.B. Salsa di cavolo viola (Rotkohlsauce) - XXOX
- n.B. Semi di zucca decorticati (Geschälte Kürbiskerne) - RBO

### Zutaten

- 1 Pizzaboden
- n.B. Mozzarella
- n.B. Geräucherter Scamorza-Käse

Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit Mozzarella, Scamorza und Speck belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit der Rotkohlsauce bestreichen, Kürbiskerne darüberstreuen und mit nativem Olivenöl extra beträufeln.