

PIZZA SONNE IM WALD



Chef: Giovanni Fanti

Zubereitung

Die Teigscheibe ausrollen und den gewürfelten Mozzarella darauf verteilen, gefolgt von Èfungomix (ca. 70 g pro Pizza), den gelben Datteltomaten und den gebratenen Zucchini. Die Pizza in den Ofen schieben. Nach dem Backen mit frischer Petersilie bestreuen.

Menù-Zutaten

70 g Èfungomix - GR1

n° 9 Datterini gialli interi in succo (Gelbe Datteltomaten im Saft) - XM1X

Zutaten

n.B. Petersilie

20 g Gebratene Zucchini in Scheiben geschnitten

80 g Mozzarella

1 Pizzateig