

## PUCCIA MIT ÈPOLPETTEALSUGO UND BÜFFELMOZZARELLA



### Menù-Zutaten

1 Puccia salentina (Brot aus dem Salento) - 7012  
180 g Èpolpettealsugo - S7QX

### Zutaten

n.B. Rucola  
50 g Büffelmozzarella

Chef: Maurizio Ferrari

### Zubereitung

Das Puccia-Brot im Toaster aufbacken und halbieren. Èpolpettealsugo und den Büffelmozzarella 2 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Eine Hälfte des Puccia-Brotes mit Rucola belegen und Èpolpettealsugo und den Büffelmozzarella daraufsetzen. Mit der anderen Hälfte abdecken und servieren