

## PUTEN-PANZEROTTO



Chef: Monica Copetti

### Zubereitung

Die Putenscheiben klopfen und in der Mitte mit dem Käse für Bruschetta..Mia, der mit Fiokki leicht angedickte Auberginensauce, den Soleggiati-Tomaten, dem Kochschinken und dem Pesto alla Genovese füllen. Die Ränder des Fleisches gut zerdrücken und in das zuvor gesalzene, verquirlte Ei und dem bunten Brot von Menù tauchen. Auf einem Teller anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.

### Menù-Zutaten

15 g. Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“)  
- 7020  
15 g. Soleggiati - TX1  
5 g. Pesto alla genovese fresco con Basilico Genovese DOP  
(Frisches Pesto "alla Genovese" mit Basilikum aus Genua g.u.) -  
WHP  
60 g. Gransalsa di melanzane (Gransalsa mit Auberginen) -  
ZK1  
q.b. Fiokki - PC5  
q.b. Panverde (Grünes Paniermehl) - Q41

### Zutaten

350 g Putenscheiben  
50 g Kochschinken  
50 g Pasteurisiertes Ei  
n.B. Salz  
n.B. Kräuter