

## PUTEN-PANZEROTTO



Chef: Monica Copetti

### Zubereitung

Die Putenscheiben klopfen und in der Mitte mit dem Käse für Bruschetta..Mia, der mit Fiokki leicht andickte 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

### Zutaten

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