

## RIVIERA



### Menù-Zutaten

20 g Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1  
20 g Tutto Sole - UA1  
25 g Grancrema di asparagi (Grancrema mit Spargeln) - KM1  
Pangiallo (Gelbes Paniermehl) - Q31

### Zutaten

1 Focaccia-Brötchen  
80 g Auberginen  
Ei  
Mehl  
Kernöl

Chef: Maurizio Ferrari

### Zubereitung

Die Auberginen schneiden, die Scheiben in Mehl, Ei und Pangiallo (gelbes Paniermehl) wälzen. Zum Schluss in kochendem Samenöl frittieren. Alle Zutaten für die Zubereitung der Focaccia miteinander vermischen.