

SALTIMBOCCA MIT CACIOCavallo-KÄSE, KALABRESISCHER 'NDUJA-SAUCE, ROTEN TROPEA-ZWIEBELN UND SCHARFER SPIANATA



Menù-Zutaten

30 g Salsa di 'Nduja Calabrese (Kalabrische Sauce aus 'Nduja-Rohwurst) - X60X
n°1 Saltimbocca (Lavastein-Brot) - 7011

Zutaten

40 g Caciocavallo-Käse
n.B. Rote Tropea-Zwiebeln
40 g Scharfe Spianata (flache Salami)
n.B. Gentile-Salat

Chef: Leonardo Pellaconi

Zubereitung

Für 1 Person

Das Saltimbocca-Brot gut erhitzen. Die rote Tropea-Zwiebel in Ringe schneiden. Den Caciocavallo-Käse dünn aufschneiden, die scharfe Spianata aufschneiden und das Saltimbocca-Brot abwechselnd mit alle Zutaten füllen. Mit der Sauce aus kalabresischer 'Nduja-Rohwurst und ein paar Blättern Gentile-Salat vervollständigen.