

SARDELLEN-TARTELLETTE MIT HALBGETROCKNETEN TOMATENSCHEIBEN „RUOTINE“ UND OLIVEN



Menù-Zutaten

15 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
25 g. (4 fette) Ruoutine di pomodoro semisecche - ZJ1X
5 Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91
metà Acciuga Filetti di Acciughe - MP1

Zutaten

40 g Brisée-Teig
1 Portion Eierguss
n.B. Oregano

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Eine Portion Eierguss in eine Schüssel geben, Oregano hinzufügen und leicht vermischen. Die Tartelette-formen mit dem Brisée-Teig auslegen, mit den Tomatenscheiben „Ruotine“, dem Sardellenfilet, dem Käse „Bruschetta Mia“ und den Oliven „Nostraline“ belegen und den Eierguss mit einer kleinen Suppenkelle über die Zutaten gießen, um sie zu binden. Die Tartelettes nur bis 2 mm unter den Rand füllen. 30 Minuten lang bei 170-180 °C im Ofen backen. Ruhen lassen und erst dann aus der Form nehmen.