

TARTELETTE-SUSHI MIT ROTEM PESTO UND PESTO ALLA GENOVESE



Menù-Zutaten

10 g Pesto rosso (rotes Pesto) - CG0K
5 g Pesto alla genovese fresco con Basilico Genovese DOP
(Frisches Pesto "alla Genovese" mit Basilikum aus Genua g.u.) -
WHP
5 pz Miny trendy quadrato (Kleine quadratische Tartelette) -
7081
q.b. Maionese della casa (Mayonnaise nach Art des Hauses) -
EPP

Zutaten

25 g Reis
30 g Fleischscheibe
n.B. Frischer Basilikum

Chef: Tommaso Ruggieri

Zubereitung

Für 5 Stück

Den Boden der kleinen quadratischen Tarteletts mit dem Reis füllen, dann das Pesto alla Genovese hinzufügen. Die Fleischscheibe mit dem roten Pesto füllen und aufrollen. Die Fleischrolle in 5 Stücke schneiden und jedes Stück in eine Tartelette legen. Mit Mayonnaise nach Art des Hauses und frischen Basilikumblättern garnieren.