

TARTELETTE-TARTAR MIT 3 TOMATEN



Chef: Tommaso Ruggieri

Zubereitung

Für 5 Stück

Den Boden der kleinen quadratischen Tartelette mit dem Hackfleisch füllen. Die Mayonnaise nach Art des Hauses hinzufügen und mit 1 Dorato-Tomate, 1 Soleggiato-Tomate und 1 halbgetrockneten gelben Datteltomate belegen. Mit einem Tropfen frischem Pesto alla Genovese dekorieren.

Menù-Zutaten

- 10 g Pesto alla genovese fresco con Basilico Genovese DOP (Frisches Pesto "alla Genovese" mit Basilikum aus Genua g.u.) - WHP
- 20 g Maionese della casa (Mayonnaise nach Art des Hauses) - EPP
- 5 pz Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole (Halbgetrocknete gelbe Datteltomaten in Sonnenblumenöl) - XS1X
- 5 pz Dorati - TN1
- 5 pz Miny trendy quadrato (Kleine quadratische Tartelette) - 7081
- 5 pz Soleggiati - TX1

Zutaten

- 25 g Rinderhack
- n.B. Balsamico Essig Perlen
- 1 Stk Parmesankäse-Waffel
- n.B. Frischer Basilikum