

TARTELETTE-TARTAR MIT 3 TOMATEN

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 semisecchi 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

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.