

TORTILLAS MIT MEZZORO-TOMATEN UND TAGGIASCA-OLIVEN



Menù-Zutaten

Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020
Mezzoro - XC1
Olive taggiasche denocciolate (Taggiasca-Oliven, entsteint) - XL1
Tortillas (Mexikanisches Fladenbrot) - 7045

Zutaten

Frische Wurst

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Die Wurstmischung auf den Tortillas verteilen. Mit Käse für "Bruschetta...Mia", Mezzoro-Tomaten und Oliven füllen. Aufrollen und backen.