

## 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.