

## TRENTINER-BRUSCHETTA



**Chef:** Monica Copetti

### Zubereitung

Das Brot mit nativem Olivenöl extra rösten. Abkühlen lassen. Die passierten Tomaten darauf verteilen und den Käse für Bruschetta...Mia hinzufügen. Für 2-3 Minuten zurück in den Ofen schieben. Die Käsecreme und die vier Pilzsorten hinzugeben. Für weitere 2 Minuten erhitzen und servieren.

### Menù-Zutaten

- 1 Pane Bruschetta...Mia (Brot „Bruschetta...Mia“) - 7010
- q.b. Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020
- q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
- q.b. Passata di pomodoro (Passierte Tomaten) - U21
- q.b. Poker di funghi (Vier Pilzsorten) - G71

### Zutaten