WACHTELEIER MIT TAPENADE UND ‘NDUJA



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

180 g Tapenade rustica (rustikale Tapenadesauce) - VR7

300 g Salsa di ‘Nduja Calabrese (Kalabrische Sauce aus ‘Nduja-Rohwurst) - X60X

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

n.B. Staccante spray (Trennspray) - Q10

q.b. Petali di rosa - 1252

Zutaten

n.B. Carasau-Brot

30 Wachteleier

Zubereitung

Den Boden einer beschichteten Pfanne mit etwas Trennspray besprühen und warten, bis sie heiß ist. Dann den Reisformer in die Pfanne setzen, die Wachtelei nacheinander aufschlagen und braten. Die gebratenen Eier auf dem Teller anrichten. In die Mitte kommt Tapenade von Menù mit ein paar Chilifäden.

Zwischen die Eier Tupfen der ‘Nduja-Sauce setzen. Auf die ‘Nduja kommt das Carasau-Brot, das zuvor im Ofen getoastet wurde und die ‘Nduja wird mit Rosenblüten bestreut. Zuletzt noch bunten Pfeffer darüberreiben.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)