

WAFFEL MIT PISTAZIENSAUCE, MORTADELLA UND DORATI-TOMATEN



Menù-Zutaten

Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1

Dorati - TN1

Granella di pistacchio (Gehackte grüne Pistazien) - 7084X

Mortadella con cinghiale (Wildschwein-Mortadella) - 2K9

Preparato in polvere per pancake e waffle (Pulverzubereitung für Pfannkuchen und Waffeln) - DR1X

Salsa di pistacchio - XI0X7

Zutaten

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Waffeln nach Packungsanleitung zubereiten.

Eine Waffel in die Tellermitte legen. Mit Käsecreme, Mortadella, Pistaziensauce und Dorati-Tomaten belegen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.