WRAP MIT PULLED TURKEY, KÄSE UND PAPRIKA-ZWIEBEL-PFANNENGERICHT



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

1 Tortillas (Mexikanisches Fladenbrot) - 7045

100 g Pulled Turkey - SQ2

20 g Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020

80 g Spadellata di Peperoni e Cipolla (Paprika-Zwiebel-Pfannengericht) - VKP

Zutaten

n.B. Eisbergsalat

Zubereitung

Das zuvor im Ofen angebratene Pulled Turkey auf der Tortilla verteilen. Den Bruschetta-Käse und die Spadellata di Peperoni e Cipolla (Paprika-Zwiebel-Pfannengericht) hinzufügen und einige Minuten erwärmen. Mit Eisbergsalat belegen und die Tortilla aufrollen. Halbieren und servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)