

## FLEISCHPIZZA MIT SPARGLEN UND SCAMORZA



**Chef:** Gianluca Galliera

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Das Hackfleisch mit dem Kräutersalz, den Kartoffelflocken und der Grancrema mit geräuchertem Scamorza vermengen. Eine Ofenform mit dem Fleisch auslegen und die Fleischpizza belegen. Mit dem Bruschetta...Mia-Käse bestreuen, den in Scheibchen geschnittenen Spargel auflegen und mit Scheiben des geräucherten Scamorza-Käses abschließen.

### Menù-Zutaten

20 g Fiokki - PC0

30 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91

5 Punte di asparagi verdi lessate - U71

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

Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

### Zutaten

350 g gemischtes Hackfleisch

geräucherter Scamorza-Käse in Scheiben