

PIZZA GUSTOSA



ZUTATEN FÜR 1 PIZZA

- 70g mozzarella
- 20g Feigen-Creme Süß-Pikant
- 40g Parmigiano Reggiano Käse Creme
- 40g brie in stücken
- 20g Blütenhonig Aus Valtellina
- q.s. Chili-Fäden - Fein

METHODE

- Den Pizzaboden zuerst mit der Feigensauce bestreichen, danach mit der Parmesankäsecreme und Mozzarella und im Ofen backen.
- Nach dem Backen mit Briestücken, Honig und Pfefferschotenfäden dekorieren.

PRODUKTE IN DIESEM REZEPT



Feigen-Creme Süß-Pikant



Parmigiano Reggiano Käse Creme



Blütenhonig Aus Valtellina



Chili-Fäden - Fein