

- Antipastiteller mit caramelisierten Calvados-Pflaumen, Melone, gefüllten Pepper und Urner Trockenfleisch
- Bergpizza mit dreierlei Käse, Eigelb und Trockenwurst



**DANIEL KANDLBAUER'S
EINKAUFLISTE**

- Melone
- Pflaumen
- Fleischtomaten
- Cherry Tomaten
- Salbei
- Mit Sauerrahm gefüllte Pepper
- Oliven
- Bio Eier
- Trockenwurst
- Urner Trockenfleisch

**BASISZUTATEN AUS
BEAT CADUFF'S KÜCHE**

- Ricotta
- Olivenöl
- Zucker
- Vanillestengel
- Calvados
- Konfierte Datteltomaten
- Basilikumblätter



für 2 Personen



ca. 30 Min.



leicht

ZUTATEN

500g Pizzateig
1 Fleischtomate
12 Cherry Tomaten

1 Trockenwurst
150g Bergkäse
100g Gruyère
100g Ricotta
4 Eigelb
12 Basilikumblätter
Olivenöl

Bergpizza:

Pizzateig auswallen und mit feingeschnittenen Fleischtomaten, halbierten Cherry Tomaten und Dauerwurstscheiben belegen. Bergkäse und Gruyère raffeln und darüberstreuen. Ricotta auf Pizza verteilen. Pizza bei 190° in Ofen backen. Nach 17 min. Eigelbe auf Teig verteilen und während 3 min. fertigbacken. Herausnehmen und mit Basilikumblättern bestreuen. Etwas Olivenöl darüber träufeln.



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid

1 Melone
3 Pflaumen
30g Zucker
½ Vanillestengel
½ dl Calvados
10 Salbeiblätter
Olivenöl
6 Konfierte Datteltomaten

100g Urner Trockenfleisch
8 Stck. gefüllte Pepper
8 Oliven

Antipasti:

Melonenschnitze schneiden. Pflaumen entkernen und in Stücke schneiden. Zucker mit Vanillestengel leicht caramolisieren und mit Calvados ablöschen. Pflaumenschnitze dazugeben, knackig dämpfen und anschliessend abkühlen lassen.

Salbeiblätter in Olivenöl knusprig braten.



ANRICHTEN

Trockenfleisch dünn aufschneiden, mit gefüllten Pepper, konfierten Tomaten, Oliven, Pflaumen, Salbei und Melone anrichten.

**BEAT CADUFF'S
WEINEMPFEHLUNG**

Sassoalloro IGT, 2007



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid