

**QimiQ VANTAGGI**

- No content maintained



15



semplicemente

Suggerimenti**INGREDIENTI PER 4****1** Pasta per la pizza fresca**FÜR DIE HOLLANDAISE****150 g** QimiQ Sauce Base**150 g** Ricotta di capra**6** Tuorlo d'uovo**90****2** arancia (arancie),
Ingwer, eingelegt**2****400** Burro fuso

Sale i pepe

FÜR DEN BELAG**1** Cipolla rossa (Cipolle rosse),**0.5** Porro,**8** Pomodori ciliegini,
Rucola,**PREPARAZIONE**

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. Die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Hollandaise gleichmäßig auf den Flammkuchenteig verteilen.
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language