



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Edelhuat - Pilzzucht Neubach Familie
Lanner

Zutaten

2 PKG Pinsa (vorgebacken)

150-200 G Austernseitlinge

Pilzpesto oder Pesto nach Wahl

Rohschinken

Mozzarella

Tomaten

Rucola

Balsamico-Creme

.....

Salz

.....

Pfeffer

.....

Zubereitung

1. Die Pilze können direkt verwendet werden, da sie mit keinem Schmutz in Berührung kommen.
2. Die Pinsa mit Pesto bestreichen (ev. bereits mit etwas Mozzarella belegen) und laut Packungsanweisung im Rohr backen.
3. Die Austernseitlinge in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten.
4. Pinsa noch heiß mit Rohschinken, Mozzarella, Tomaten, Rucola und den knusprigen Austernseitlingen belegen.
5. Alles mit Balsamico-Creme und Gewürzen verfeinern.

Jetzt regional nachkochen!

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf „**Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.