

Subject: Sfoglia di Mozzarella
From: "manu heim" <manu.heim@solaragency.org>
Date: Tue, 9 Aug 2005 08:03:14 +0200
To: "manu heim \\\(hispeed\\)" <manu.ela@hispeed.ch>

Sfoglia di Mozzarella

Galbani Santa Lucia Sfoglia di Mozzarella ist ein ausgewallter und vakuum-verpackter Mozzarella. Er ist ideal für die Zubereitung fantasievoller und dekorativer Häppchen sowie für Lasagne und zum Backen pikanter Köstlichkeiten. Zaubern Sie einfach und ohne grossen Aufwand einen Hauch Italianità auf Ihren Tisch, und schwelgen Sie in Erinnerungen an wunderschöne Ferien!

Pesto-Mozzarella-Roulade
zum Apéro oder als Garnitur auf Blattsalat

- 1 Rolle Sfoglia di Mozzarella entrollen.
- 1,5EL rotes oder grünes Pesto darauf verstreichen, mit 6 bis 8 Tranchen Rohschinken und 30g Rucola, grob gehackt, belegen.
- Mozzarella satt aufrollen, mit einem scharfen Messer in ca. 2cm breite Stücke schneiden.