

Tip 3:**STOCKI-Pizza**

STOCKI Kartoffelstock nach Anleitung zubereiten, sofort mit 1 Ei vermischen und in einer grossen, eingefetteten Gratinplatte glattstreichen. 1 Paket Tomato al Gusto mit Champignons, Mozzarellascheiben und Schinkenstreifen darüber verteilen. Mit italienischen Kräutern bestreuen. Im Ofen bei 220 °C 20 Min. backen.

Suggestion 3:**Pizza-STOCKI**

Préparer la purée STOCKI selon le mode d'emploi. Incorporer immédiatement 1 œuf et transvaser le tout dans un grand plat à gratin beurré. Lisser le dessus. Garnir de sauce tomate Tomato al Gusto aux champignons (1 paquet), de tranches de mozzarella et d'une julienne de jambon. Parsemer d'herbes italiennes. Cuire durant 20 mn au four à 220 °C.

Suggerimento 3:**Pizza STOCKI**

Preparare il purè di patate STOCKI in base alle istruzioni, incorporarvi immediatamente 1 uovo e livellarlo in una teglia rotonda ben unta. Distribuire sul purè all'uovo 1 pacchetto di Tomato al Gusto champignon, fettine di mozzarella e listarelle di prosciutto. Cospargere con erbe da cucina italiane. Cuocere al forno a 220 °C per 20 minuti.

