

NEUENSCHWANDER  
N

# Piadina mit Cannellini Bohnen, Artischockencreme und getrockneten Tomaten



Amore per la tradizione.

FÜR 4 PERSONEN, ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN  
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

### Zutaten:

- 4 Piadine
- 1 Dose Cannellini Bohnen
- 1 Glas Artischockenherzen
- 1 EL Olivenöl
- 1 dl Wasser
- Rucola
- Frische Tomaten
- Mozzarella
- Rohschinken
- Getrocknete Tomaten
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

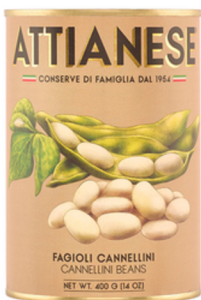
### PIADINA MIT CANNELLINI BOHNEN, ARTISCHOCKENCREME & GETROCKNETEN TOMATEN

Mediterrane Leichtigkeit trifft auf cremige Raffinesse: Diese Piadina mit Cannellini Bohnen- & Artischockencreme und getrockneten Tomaten überzeugt mit Tiefe, Eleganz und authentischem Geschmack.

### Zubereitung:

1. Cannellini Bohnen aus der Dose nehmen und in einem Sieb gut abspülen. Zusammen mit dem Glas Artischockenherzen, dem Olivenöl und Wasser zu einer cremigen Masse mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Tomaten und den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Piadine in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett erwärmen.
4. Mit der Cannellini Bohnen- & Artischockencreme bestreichen. Mit Rucola, frischen Tomaten, Mozzarella, Rohschinken und den getrockneten Tomaten belegen. Piadine in der Mitte falten, leicht zusammendrücken und geniessen.

### Empfohlene Produkte:



Attianese - Cannellini  
Bohnen  
Art. 480517



Frantoi Cutrera -  
Artischockenherzen  
Art. 882305



Conti - Kirschtomaten  
getrocknet  
Art. 161200



Mancino - Bio natives  
Olivenöl extra  
Art. 380825