

Tramezzini Classico

Benötigtes Material:

1/30 Portionier, oval
Küchenmesser
Kontaktgrill

Zutaten:

Tramezzini 2 Stück, 22 x 10 cm
Honig-Senf-Feige Aufstrich
Weichkäse-Scheiben, 4 x 20 Gramm
Bunter Pfeffer
Parma-Schinken, 40 Gramm
Mischsalat 10 Gramm
Pflirsichscheiben



Unterstrich mit Portionierer abstechen und gleichmäßig verteilen



Brote mit Weichkäse-Scheiben belegen und mit buntem Pfeffer würzen



Parma-Schinken, leicht gewellt auflegen



10g Mischsalat, Parmesan gehobelt, Pfirsichscheiben



ggf. im Kontaktgrill 3,5 bis 4 Minuten bei 220 Grad erwärmen
Tramezzini diagonal halbieren und anrichten

Idee, Text und Bilder zur Verfügung gestellt von

Michael K. Schumacher - www.schumis-welt.de

mk@schumis-welt.de

Telefon: 0731/ 48 18 54