

## CLUB SANDWICH MIT FLEISCH



**Chef:** Gianluca Galliera

### Zubereitung

Die Wiesenchampignons (steril zubereitet) mit einem Messer grob hacken, mit dem Hackfleisch vermischen und dem Kräutersalz würzen.

Zubereitung: Auf die erste Brotscheibe ein Salatblatt, den gekochten Schinken, das Omelette, den Käse und die Hackfleischmischung legen. Die zweite Scheibe Brot darauflegen, ebenso belegen und schließlich die dritte Scheibe Brot darauflegen. Das Brot quer vierteln, sodass 4 Sandwiches entstehen. Jeweils zwei Clubsandwiches mit einem Spieß als eine Portion anrichten.

### Menù-Zutaten

100 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE1  
10 g Fiocchi - PC5  
Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

### Zutaten

200 g gemischtes Hackfleisch  
50 g gekochter Schinken  
Endiviensalat (ganze Blätter)  
30 g Edamer (in Scheiben)  
3 Scheiben amerikanisches Sandwichbrot  
2 ganze Eier als Omelette