

## CROISSANT MIT LAUCH UN SCAMORZAKÄSE



### Menù-Zutaten

120 g Gransalsa di Porro (Gransalsa mit Lauch) - BI1  
50 g Fiokki - PC0  
90 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91

### Zutaten

Eine Prise Pfeffer  
Eine Prise Salz  
80 g Parmesankäse  
3 Scheiben (25 g) gekochter Schinken  
400 g Hackfleisch  
1 ( 230 g) Scheibe frischen Blätterteig

Chef: Gianluca Galliera

### Zubereitung

Für 4 Personen

1. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen.
2. Das Fleisch mit Parmigiano Reggiano, Salz und Pfeffer, Gransalsa mit Lauch, Grancrema mit Scamorzkäse und den Kartoffelfiokki mischen.
3. Den Blätterteig ausbreiten.
4. Den Teig mit Schinken belegen.
5. Die Füllung gleichmäßig auf dem Schinken ausbreiten, sodass der ganze Teig bedeckt ist.
6. Den gefüllten Teig in 8 Stückchen schneiden.
7. Jedes Stückchen zu einem Croissant rollen.
8. Mit Mohn dekorieren und mit Eigelb bestreichen.