

GEFÜLLTE WINDBEUTEL



Menù-Zutaten

70 g Salsa di pomodori secchi (Sauce aus getrockneten Tomaten) - BU7

Zutaten

12 Scheiben Rohschinken

12 Windbeute

250 g streichfähiger Käse

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den oberen Teil der Windbeutel als Kappe abschneiden. Den Windbeutel mit einer Scheibe Rohschinken auslegen. Mit dem streichfähigen Käse füllen und den Windbeutel mit der abgeschnittenen Kappe schließen.