

HERZHAFTES CROISSANT MIT GEKOCHTEM SCHINKEN UND WIESENCHAMPIGNONS



Menù-Zutaten

20 g Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1
40 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE1

Zutaten

Gentile Salat
30 g Käse in Scheiben
60 g gekochter Schinken

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Per 1 croissant

Spalmare su tutti e due i lati la Crema ai formaggi, quindi farcire con tutti gli altri ingredienti.