

HERZHAFTES CROISSANT MIT KOCHSCHINKEN UND CHAMPIGNONS



Menù-Zutaten

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

Zutaten

n.B. Blattsalat
30 g Käse in Scheiben
60 g Kochschinken

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 1 Croissant

Beide Seiten mit der Käsecreme bestreichen, dann mit allen anderen Zutaten füllen.