

HERZHAFTES CROISSANT MIT LACHS UND OLIVEN CREME



Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Per 1 croissant

Farcire il croissant con insalata, pomodoro tagliato a fette, Salmone norvegese affumicato e la Crema di olive mescolata al formaggio spalmabile.

Menù-Zutaten

10 g Crema di olive nere (Crema aus schwarzen Oliven) - EZ7
30 g Salmone scozzese affumicato preaffettato (Scottischer Räucherlachs, vorgeschnitten) - 159

Zutaten

Gentile Salat
20 g streichfähiger Käse
frische Tomaten in Scheiben