

## PARISIENNE



### Menù-Zutaten

30 g Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1

70 g Preparato in polvere per besciamella (Pulverzubereitung für Béchamelsauce) - P41

### Zutaten

2 Scheiben Kastenbrot

40 g Kochschinken

Chef: Maurizio Ferrari

### Zubereitung

Die Béchamelsauce mit der 5-Käse-Sauce mischen. Alle Zutaten übereinanderschichten. 2 Minuten im Ofen gratinieren.