

SANDWICH MIT GEKOCHTEM SCHINKEN, BRIE UND WIESENCHAMPIGNON-CREME MIT TRÜFFEL



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

10 g Crema di funghi prataioli con tartufo (Champignoncreme mit Trüffel) - E50K

5 g Maionese „Troppo buona“ (Mayonnaise „Troppo buona“) - E25

Zutaten

60 g gekochter Schinken

60 g streichfähiger Käse

Salz und Pfeffer

20 g Brie

10 g Gentile Salat

40 g frische Tomaten in Scheiben

5 g Zucchini in Scheiben, im Ofen gegar