

# Tramezzini „Inside out“ vom Parmaschinken



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

Gewinnerrezept „EDNA Creative Cup 2007“

## Zutaten:

- 3 Scheiben Tramezzino (Art. 617 oder Art. 618)
- 150g Frischkäse
- 150g Parmaschinken
- 100g schwarzen und weißen Sesam gemischt

## Zubereitung:

Tramezzino mit Nudelholz etwas dünner ausrollen.

Mit Frischkäse bestreichen und anschließend mit Parmaschinken belegen und zusammenrollen.

Außenseite mit etwas Frischkäse bestreichen und durch Sesam rollen.

Portionieren und anrichten.

Ergibt ca. 30 Stück



Stefanie Güldner  
Käfer Gastronomie GmbH, Chef de partie