

Tiroler Hütten-Gaudi



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 10 Stück FF Vinschgauer (Art. 1415)
- 500 g Antipasti relish
- 450 g Tiroler Bergschinken
- 250 g Mostzwiebeln
- 200 g Eisbergsalat

Alternativprodukte:

Es eignet sich auch jede andere Schinkensorte.

Wareneinsatz:

ca. 1,56 €

Zubereitung:

Das Brötchen der Länge nach halbieren und beidseitig mit dem Antipasti relish bestreichen.

Auf die untere Seite den Eisbergsalat und den Schinken legen.

Mit den Mostzwiebeln vollenden und die Oberhälfte auflegen.



Tiroler Hütten-Gaudi



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten Antipasti relish: ergibt ca. 1 kg

- je 200 g Paprikawürfel rot, gelb, Auberginen-, Zucchiniwürfel
- 120 g Zwiebelwürfel
- 10 g Knoblauch (Art. 96605)
- 3 EL Olivenöl (Art. 96416)
- 50 ml Weißwein trocken
- 80 ml Gemüsebrühe (Art. 95524)
- 1 Dose (500 ml) stückige Tomaten
- 6 EL Balsamicoessig (Art. 96321)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Stk. Chilischote frisch
- 80 g Rohrzucker
- Salz
- Kräutermix Italia (Art. 96394)

Zubereitung Antipasti relish:

Die Zwiebel mit dem Knoblauch im Olivenöl anbraten, das Gemüse zufügen und mit dünsten.

Mit dem Weißwein, Gemüsebrühe und Essig ablöschen.

Die stückigen Tomaten zufügen und das Tomatenmark unterrühren. Den gehackten Chili hinzufügen.

Alles mit den Kräutern abschmecken und ca. 10 Min. köcheln lassen.

Den Zucker zufügen und weitere 10 Min. köcheln.

Das Relish heiß in die Gläser füllen, gut verschließen und auf dem Kopf stehend erkalten lassen.

Haltbarkeit ca. 4-5 Tage.

