

# Gallega „al Espanol“



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Stück Media Gallega (Art. 1269)
- 450 g Serrano Schinken
- 550 g Melonenjoghurt
- 600 g Melonenraspel
- 20 Blätter Eisbergsalat

## Alternativprodukte:

Es eignen sich auch jede andere (günstigere) Schinken- und Melonensorte.

## Geschmack:

Klassische Kombination von Schinken und Melone. Fruchtig und trotzdem mit herzhaftem Aspekt. Durch den Joghurt schmeckt das Sandwich saftig und frisch.

## Haltbarkeit:

Belegtes Sandwich ca. 3-5 Std.

## Zubereitung:

Das Brot schräg nach hinten aufschneiden und beidseitig mit dem Melonenjoghurt bestreichen und die untere Brothälfte mit dem Eisbergsalat und dem Schinken belegen.

Auf den Schinken die groben Melonenraspel streuen und die Oberhälfte aufsetzen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH

# Gallega „al Espanol“



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten Melonenjoghurt: ergibt ca. 1 kg

- 500 g Joghurt 10 % Fett  
(türkisch oder griechisch)
- 200 g reines Charantais-Melone-Frucht  
fleisch (½ Stk.)
- 1/3 grüne Gurke
- 200 g Frischkäse
- Pfeffer (Art. 96447)
- Salz

## Zubereitung Melonenjoghurt:

Das Fruchtfleisch der Melone mit der geschälten und entkernten Gurke pürieren.

Das Püree mit dem Frischkäse glatt rühren und den Joghurt und die Gewürze unterheben.

Haltbarkeit ca. 2 Tage

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH