

Tramezzini mit Parmaschinken & Ruccola



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 1 Scheibe Tramezzino
(Art. 689 oder Art. 618)
- 30g Mayonnaise oder Frischkäse
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 15g Ruccola
- 15g Parmesan fein geraspelt

Zubereitung:

Tramezzino mit Mayonnaise oder Frischkäse hauchdünn bestreichen und halbieren.

Parmaschinken und Ruccola auf der Weißbrotscheibe verteilen. Parmesan fein geraspelt oben auflegen.

Nun jede Hälfte vorsichtig rollen und diagonal durchschneiden, damit man die Füllung schön erkennen kann und ggfs. mit einem Stäbchen fixieren.

