

Tramezzini „Inside out“ vom Parmaschinken



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 3 Scheiben Tramezzino (Art. 689 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