

CLUB

SANDWICH

Rauchspeck & Burger Sauce



SCHRITT FÜR SCHRITT

- 1 Das aufgetaute Baguette halbieren und aufschneiden
- 2 Die Weckerl-Unterseite und Weckerl-Oberseite mit der Burger Sauce bestreichen
- 3 Mit Tomaten, Gurkenscheiben und Putensaunaschinken belegen
- 4 Den Speck im Merrychef für 35 Sekunden braten und auflegen
- 5 Ein gekochtes Ei aufschneiden und auflegen
- 6 Mit Salat garnieren und die Weckerl-Oberseite auflegen

ZUTATEN



241135
TKK Steinofen-Landbaguette



237244
The Real Burger Sauce



236627
Putensaunaschinken



238714
Rauchspeck geschnitten



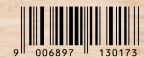
242769 *
Eier gekocht und geschält



239917 *
Tomaten



239920 *
Gurke



240333
Rucola



* ACHTUNG: Dieser Artikel ist nicht vorgeschnitten!