

SALAMI EI

KORNSPITZ

Frischkäse

Karotten



SCHRITT FÜR SCHRITT

- 1 Den aufgetauten Kornspitz durchschneiden
- 2 Die Weckerl-Unterseite mit Frischkäse (oder Butter) bestreichen
- 3 Den Boden mit fünf Scheiben Salami und vier Eierscheiben belegen
- 4 Mit Salat und Karottenstiften garnieren
- 5 Weckerl-Oberseite auflegen und das fertige Produkt in der Theke präsentieren

ZUTATEN



237051

TKK Kornspitz



242769 *

Eier gekocht und geschält



221835

Wojnar's Frühlingskäse



239915

Karottenstifte



236645

Salami



239916

Lollo Verde Blätter



* ACHTUNG: Dieser Artikel ist nicht vorgeschnitten!