

KLASSIKER

SCHINKENSEMMEL

Vitamine



Paprikastreifen

SCHRITT FÜR SCHRITT

- 1 Die aufgetaute Steinofenssemel durchschneiden
- 2 Die Semmel-Unterseite bei Bedarf mit Frühlingskäse bestreichen
- 3 Den Boden mit zwei Scheiben Schinken belegen
- 4 Mit Salat und Paprikastreifen garnieren
- 5 Semmel-Oberseite auflegen und das fertige Produkt in der Theke präsentieren

ZUTATEN



235451
TKK Steinofenssemel



239994 *
Paprika Tricolore



221835
Wojnar's Frühlingskäse



239916
Lollo Verde Blätter



239183
Wiesbauer Saunaschinken



* ACHTUNG: Dieser Artikel ist nicht vorgeschnitten!