

KLASSIKER

SONNENBLUMENWECKERL

Gurke & Tomate



Vitamine



SCHRITT FÜR SCHRITT

- 1 Das gebackene und ausgekühlte Sonnenblumenweckerl durchschneiden
- 2 Die Weckerl-Unterseite bei Bedarf mit Butter bestreichen
- 3 Den Boden mit zwei Scheiben Käse belegen
- 4 Mit Salat, einer Scheibe Tomate und Gurke garnieren
- 5 Weckerl-Oberseite auflegen und das fertige Produkt in der Theke präsentieren

ZUTATEN



235296

TKK Sonnenblumenweckerl



239917 *

Tomaten



206705

Butter



239920 *

Gurke



231824

Alpland Gouda Scheiben 45 %



239916

Lollo Verde Blätter



* ACHTUNG: Dieser Artikel ist nicht vorgeschnitten!