

PANINI WHITE PRE-GRILLED PRE-SLICED

MIT SALAMI, MOZZARELLA, TOMATE UND PESTO.



ZUTATEN

- ♥ Mozzarella
- ♥ Pflaumentomate (oder Roma-Tomate oder San Marzano-Tomate)
- ♥ Italienische Salami oder Chorizo
- ♥ Grünes Pesto (Genovese)

ZUBEREITUNG









- 1 Streichen Sie zunächst etwas Pesto auf beide Seiten des Paninis.
- 2 Belegen Sie das Sandwich, beginnen Sie mit einer Schicht dünn geschnittener Salami.
- 3 Dann den in Scheiben geschnittenen Mozzarella und würzen Sie mit schwarzem Pfeffer.
- 4 Danach eine Schicht in Scheiben geschnittene Tomaten und mit getrockneten italienischen Kräutern oder Oregano würzen.
- 5 Das Panini zuklappen, etwas zusammendrücken (in der Kühltheke zum Erwärmen bereithalten).

PRODUKTINFORMATIONEN

2104154  

Panini white pre-grilled pre-sliced



-  125g
-  27cm
-  45
-  32
-  30Min.
-  230°C
-  200°C für 4-6Min.
- Oder  220°C für 3-5Min.
- HEIß SERVIEREN**

Fertiggebackenes, vorgeschnittenes und vorgegrilltes Halbbaguette, fertig zum Füllen und Grillen.


La Lorraine
Baking passion

