



CIABATTA SNACK

MIT VITELLO TONATO, RUCOLASALAT, KAPERN, PINIENKERNEN UND BALSAMICO-CREME.

ZUTATEN

- Gebratenes Kalbfleisch, dünne Scheiben
- Butter
- Rucolasalat
- Pinienkerne
- Kapern, abgetropft
- Balsamico-Creme
- Thunfisch aus der Dose
- Anchovi-Filets
- Kapern, abgetropft
- Zitrone, nur der Saft
- Senf
- Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

- 1 Machen Sie zuerst die Thunfisch-Mayonnaise: Eigelb, Senf, Zitronensaft und Sonnenblumenöl in einen Mixer geben und für ca. 10 Sekunden zu einer glatten Mayonnaise verrühren. Dann den Thunfisch, die Anchovis und Kapern hinzufügen und für weitere 30 Sekunden verühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Schneiden Sie das Baguette horizontal auf und verteilen Sie etwas Butter auf beiden Seiten.
- 3 Belegen Sie das Sandwich mit Scheiben des gebratenen Kalbfleischs, der Thunfisch-Mayonnaise und dem Rucolasalat.
- 4 Anschließend mit einigen extra Kapern und Pinienkernen bestreuen. Zum Schluss mit Balsamico-Creme beträufeln.
- 5 Das Sandwich zuklappen und etwas zusammendrücken.

PRODUKTINFORMATIONEN

2306500

Ciabatta snack



125g 17.5cm
 2x25 32
 230°C 200°C Weniger als 3 Min.

FERTIGGEBACKEN

Vollständig gebackene Ciabatta, hergestellt aus Weizenmehl mit aktivem flüssigem Weizensauerteig, angereichert mit Olivenöl. Auf Stein gebacken.