



Ciabatta mit Frikadelle "scharfer Grieche"

Zutaten

- 1 Stück Ciabattastange
- 0,040 kg BAKO Topping Salsa
- 1 Blatt Lollo Bionda
- 2 Tomatenscheiben
- 0,040 kg Krautsalat
- 1 Stück Frikadelle mit Bacon und Käse überbacken
- 1/2 Teelöffel Schnittlauch als Dekor

BAKO Produkte:

562301 BAKO Topping Salsa 3 x 850 ml Tuben (im Karton)

Zubereitung

Ciabatta 2/3 Boden und 1/3 Deckel aufschneiden

Oberseite und Unterseite mit BAKO Topping Salsa bestreichen

Lollo Bionda auflegen

Tomatenscheiben auflegen

Krautsalat aufstreuen

Frikadelle halbieren und mit Bacon und Käse überbacken

Frikadelle mit Bacon und Käse überbacken auf die Garnitur legen

zum Schnittlauch darüber streuen