



Ciabatta mit Schnitzel "Milano"

Zutaten

- 1 Stück Ciabattastange
- 0,015 kg BÄKO Topping Salsa
- 0,015 kg BÄKO Topping Honig-Senf
- 1 Blatt Lollo Bionda
- 2 Tomatenscheiben
- 2 Gurkenscheiben
- 0,02 kg Röstzwiebeln (1 Esslöffel)
- 1 Stück Schnitzel mit Bacon und Käse überbacken
- 1/2 Teelöffel Schnittlauch als Dekor

BÄKO Produkte:

- 390657 BÄKO Röstzwiebeln 4 x 2,5 kg (im Karton)
- 562301 BÄKO Topping Salsa 3 x 850 ml Tuben (im Karton)
- 562299 BÄKO Topping Honig-Senf 3 x 850 ml Tuben (im Karton)

Zubereitung

Ciabatta 2/3 Boden und 1/3 Deckel aufschneiden

Oberseite mit BÄKO Topping Salsa bestreichen

Unterseite mit BÄKO Topping Honig-Senf bestreichen

Lollo Bionda auflegen

abwechselnd mit Tomaten- und Gurkenscheiben belgen

Röstzwiebeln aufstreuen

Schnitzel mit Bacon und Käse überbacken

Schnitzel mit Bacon und Käse überbacken auf die Garnitur legen

zum Schluss Schnittlauch darüber streuen

Änderungen und Irrtümer, einschließlich Zutaten und Mengenangaben, bleiben ausdrücklich vorbehalten!