

Focaccia Tacchino



Zutaten & Kalkulation

Artikel-nr.	Bezeichnung	Menge pro Brötchen	Mengen-einheit
	Focaccia	1	Stück
6209	Vortella-Pikante Chalottencreme	30	g
	Mischsalat	20	g
7378	Vortella-Putenbrust geraspelt	50	g
	Pfirsich	3	Spalten
	Lauchzwiebel	3	g
8005	Vortella-Holl.-Gouda 20 g	1,5	Scheiben

Wareneinsatz Summe



Den Focaccia im oberen Drittel aufschneiden und mit Vortella-Chalottencreme bestreichen. Den Salatmix, Vortella-Putenbrust geraspelt und die Pfirsichspalten auflegen. Die geschnittenen Lauchzwiebeln aufstreuen.



Mit drei halben Scheiben Vortella-Gouda belegen. Deckel auflegen. Nach dem Angrillen den Focaccia für den Verzehr diagonal durchschneiden.

Kontaktgrill: 2 Minuten bei 175° - 180° C