

Grand Géramont



Zutaten & Kalkulation

Artikel- nr.	Bezeichnung	Menge pro Baguette	Mengen- einheit	Wareneinsatz pro Baguette
	Käse-Kümmelbaguette	1	Stück	0,49 €
6209	Vortella-Pikante Chalottencreme	30	g	0,31 €
	Rucola 8 Blatt	8	g	0,08 €
4624	Géramont 60%	1,5	Scheiben	0,49 €
9404	Vortella-Sonnengetrocknete ital.Tomaten	1,5	Stück	0,20 €
	Oliven halbiert	2	Stück	0,05 €
	Gewürzsalz	0,5	g	0,02 €
Wareneinsatz Summe				1,62 €



Das Käse-Kümmelbaguette aufschneiden, mit Vortella-Pikante Chalottencreme bestreichen und den Rucola seitlich auflegen.



Drei halbe Scheiben Géramont, drei halbe Oliven und drei halbe getrocknete Tomaten auflegen. Mit Gewürzsalz abstreuen. Den Deckel auflegen.